



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE LETRAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO
CURSO DE LETRAS – TRADUÇÃO

CAKE BOSS: TRADUÇÃO TÉCNICA DA
ÁREA DE CONFEITARIA

EMILLY DIAS DE MATOS

Brasília – DF
2024

EMILLY DIAS DE MATOS

**CAKE BOSS: TRADUÇÃO TÉCNICA DA
ÁREA DE CONFEITARIA**

Trabalho apresentado como requisito parcial à obtenção do título de bacharel em Letras – Tradução – Inglês, sob orientação da Prof. Dra. Elisa Duarte Teixeira, do curso de Letras – Tradução – Inglês da Universidade de Brasília.

**Brasília – DF
2024**

EMILLY DIAS DE MATOS

**CAKE BOSS: TRADUÇÃO TÉCNICA DA
ÁREA DE CONFEITARIA**

Trabalho apresentado como requisito parcial à obtenção do título de bacharel em Letras – Tradução – Inglês, sob orientação da Prof. Dra. Elisa Duarte Teixeira, do curso de Letras – Tradução – Inglês da Universidade de Brasília.

Aprovado em: ____ / ____ / ____

Prof. Dra. Elisa Duarte Teixeira
Universidade de Brasília
Orientadora

Prof. Dra. Alessandra Ramos de Oliveira Harden
Universidade de Brasília
Membro da comissão avaliadora

Prof. Dra. Clarissa Prado Marini
Universidade de Brasília
Membro da comissão avaliadora

A tradução abre a janela a fim de deixar entrar o dia, quebra a concha para que se possa experimentar o fruto, afasta a cortina a fim de que se possa mergulhar o olhar no lugar mais santo, tira a tampa do poço a fim de que se possa alcançar a água, assim como Jacó tirou a pedra que obstruía o poço a fim de que as ovelhas de Labão pudessem beber.

(OS TRADUTORES DA BÍBLIA DO REI JAMES)

RESUMO

A tradução técnica é responsável pela maior demanda de trabalho nos mercados nacional e internacional. A tradução culinária, em especial a da confeitaria, teve um notório crescimento nos últimos anos. A popularização da confeitaria em programas de televisão e redes sociais, bem como o aumento de obras publicadas, reflete o interesse do público por essa área. Apesar disso, pouco se tem refletido sobre a tradução culinária, em especial da área de confeitaria, considerando a ampla demanda, o que implica na carência de materiais confiáveis, como dicionários e glossários especializados, para o tradutor da área. Pensando nisso, este trabalho objetiva traduzir um excerto do livro *Cake Boss: stories and recipes from mia famiglia*, de Buddy Valastro. A Linguística de Corpus foi usada para auxiliar na produção de uma tradução mais precisa, no que diz respeito à terminologia da confeitaria, e idiomática. A partir desta tradução, criamos um pequeno glossário que possa servir de fonte de consulta terminológica para outros tradutores. Os *corpora* presentes no CorTec, compilados no âmbito do projeto COMET - *Corpus Multilíngue para Ensino e Tradução*, foram utilizados como principal fonte de pesquisa. Assim, esperamos ter contribuído para clarificar a importância da tradução técnica no ramo culinário e a necessidade de se criarem mais materiais de consulta voltados para o tradutor técnico.

Palavras-chave: Tradução técnica. Tradução de culinária. Confeitaria. Estudos da Tradução. Linguística de Corpus.

ABSTRACT

Technical translation gets the largest share of translation jobs both in the national and international markets. Culinary translation, especially baking, has had a notorious growth in recent years. The popularization of baking on television programs and social networks, as well as the increase in published works reflect the public's interest in the area. Despite this, considering the high demand, little has been discussed regarding culinary translation, especially in the area of baking, which implies a lack of reliable materials, such as dictionaries and specialized glossaries, for translators in the area. With this in mind, this work aims to translate an excerpt from the book *Cake Boss: stories and recipes from mia famiglia*, by Buddy Valastro. Corpus Linguistics was used to assist in the production of a more idiomatic and accurate translation, with regard to the terminology of baking. From this translation, we have created a small glossary that can be used as a source of term consultation for other translators. The corpora present in CorTec, compiled within the scope of the COMET project - Multilingual Corpus for Teaching and Translation, were used as the main source of research. Thus, we hope to have contributed to clarifying the importance of technical translation in the culinary industry and the need to create more reference materials aimed at technical translators.

Keywords: Technical translation. Culinary translation. Baking. Translation studies. Corpus Linguistics.

Lista de Figuras

Figura 1: Buddy e equipe entregam bolo com a temática <i>minions</i>	13
Figura 2: Busca por dicionários bilíngues de culinária na <i>Amazon</i>	23
Figura 3: Linhas de concordância para <i>cream</i> no original, com colocados à direita	26
Figura 4: Linhas de concordância para <i>cream</i> no do original, com colocados à esquerda	26
Figura 5: Linhas de concordância para “óleo vegetal” no CorTec	27
Figura 6: Lista de palavras-chave do original usando a lista AmE06 do AntConc como referência	28
Figura 7: Lista de <i>clusters</i> com a palavra <i>cream</i>	28
Figura 8: Capa e quarta capa do livro <i>Cake Boss</i>	50
Figura 9: Sumário do livro <i>Cake Boss</i>	50
Figura 10: Exemplo de receita da seção <i>Biscuits, cookies e massas</i>	51
Figura 11: Exemplo de receita da seção <i>Tortas</i> (página 1)	52
Figura 12: Exemplo de receita da seção <i>Tortas</i> (página 2)	52

Lista de Quadros

Quadro 1: Comparação de tradutores automáticos e tradução humana	15
Quadro 2: Tradução de títulos	34
Quadro 3: Exemplo de marcas de chocolate	37
Quadro 4: Marca da batedeira	37
Quadro 5: Tradução de tipos de farinha	39
Quadro 6: Conversão de medidas (<i>ounce, pound</i>)	40
Quadro 7: Modificação de estrutura frasal	41
Quadro 8: Instrução de velocidades na batedeira	41
Quadro 9: Conversão de temperatura	42
Quadro 10: Conversão de medidas	43
Quadro 11: Erro no original	43

Sumário

1. Introdução	9
2. Justificativa	11
3. Fundamentação teórica.....	17
3.1 O tipo textual receita.....	18
3.2 Terminologia.....	22
3.3 Linguística de Corpus.....	24
4. Metodologia	30
4.1 Preparo do original	30
4.2 Tradução	31
4.3 Confeção de glossário	32
5. Relatório de tradução	34
5.1 Títulos	34
5.2 Ingredientes e marcas	36
5.3 Modo de preparo	40
6. Conclusão	45
Referências	47
Sites de pesquisa	49
Anexo I	50
Apêndice I.....	53
Apêndice II.....	108

1. Introdução

Desde pequena, sempre me afeiçoei à culinária. Observava minha mãe cozinhar e sempre pedia para ajudar. Conforme o tempo foi passando e eu fui crescendo, passei a assumir mais tarefas na cozinha, aprendendo desde o arroz básico até o risoto. Assim, tenho me divertido ao tentar as mais diversas receitas e, com certeza, as mais desafiadoras são as da confeitaria. Tudo tem que ser preciso, bem trabalhado, na consistência ideal, se mexer um pouco a mais, perde o ponto e aí já era. Por isso escolhi a confeitaria como tema para este trabalho de conclusão de curso.

Um dos chefs ao qual tive acesso mais cedo foi Buddy Valastro. Por meio de seu programa de televisão *Cake Boss*, ele me fez ver além do que eu conhecia. Técnicas incríveis, recheios surpreendentes e visuais deslumbrantes. De origem norte-americana, com uma pitada de sangue italiano, Buddy também cozinhava desde criança com seu pai. O programa funciona como um *reality*, mostrando além das receitas, a vida familiar e profissional de Buddy, com os desafios e superações. Isso é algo que realmente torna esse programa especial. Seu sucesso foi tamanho que Buddy cresceu: novas lojas, novos programas e novos livros.

O livro selecionado, *Cake Boss: stories and recipes from mia famiglia*, publicado em 2020, reflete o que é exibido no programa, mas conta a história de Buddy e da família Valastro desde o início e as receitas apresentadas são acompanhadas de histórias e experiências que fazem a leitora e o leitor se sentirem ainda mais próximos dessa família. Não tem como tentar reproduzir uma das receitas e não se lembrar de alguma anedota de Buddy descrita ao longo do livro.

Dado o interesse no ramo da culinária, o outro motivo para a escolha desse livro para este trabalho foi a linguagem utilizada nele. É uma linguagem que pertence à área de tradução técnica, uma das quais mais me interessei durante as disciplinas de graduação na Universidade de Brasília. Com a tradução técnica, a tradutora e o tradutor podem trabalhar em diversos ramos que envolvem uma linguagem especializada, ou seja, uma linguagem utilizada especificamente dentro de uma área do saber para expressar todos os seus conceitos e particularidades, distinguindo-se por utilizar uma quantidade de termos nem sempre presentes na linguagem cotidiana (Martins Junior; Savedra, 2018).

Por tratar-se de uma área muito vasta, com muitas subáreas, a tradução especializada é a mais requisitada no mercado tradutório nacional e internacional, também “oferece maiores remunerações especialmente nas áreas das instituições técnicas e industriais, bem como na área acadêmica” (Cavaco-Cruz, 2012). A tradução culinária não fica atrás, pois, com o grande aumento da produção de livros culinários, programas de televisão, *sites* e *blogs* de culinária, redes sociais com influenciadores da culinária, e uma onda de “faça você mesmo”, aumentada pela pandemia da COVID-19, é notório o aumento do interesse do público por esse ramo.

No entanto, como demonstrado por Teixeira (2008), Olohan (2015), Maia (2017) e outros autores, as reflexões teóricas não acompanharam o crescimento e a importância desse mercado. Isso quer dizer que a quantidade de discussões acerca da tradução técnica é muito inferior à quantidade de trabalhos que há sobre a tradução literária. Além disso, a disponibilidade de material confiável e voltado para o tradutor técnico ainda é muito escassa, e quando o material é encontrado, muitas vezes não passa de uma lista de termos, sem utilidade real para o tradutor, por exemplo, não apresenta contextos de uso ou fraseologias especializadas (Teixeira, 2008).

Com o objetivo de ajudar a alterar esse cenário para o tradutor técnico da área da culinária, mais especificamente na subárea de confeitaria, realizo este trabalho. O conteúdo do trabalho foi dividido entre justificativa, referencial teórico, metodologia e relatório de tradução. No primeiro tópico apresento a importância e a presença da culinária no Brasil, além de dificuldades enfrentadas pelos tradutores do ramo. O segundo tópico traz uma pequena apresentação da tradução técnica, elabora o tipo textual da tradução (a receita), e traz discussões sobre terminologia e linguística de corpus para a tradução técnica. A metodologia detalha os passos percorridos para a elaboração do trabalho de tradução. Por fim, apresento o relatório de tradução com as dificuldades enfrentadas e as soluções que encontrei para o texto na língua de chegada.

2. Justificativa

A televisão tem importância notória no cotidiano dos brasileiros. Presente em 71,5 milhões de domicílios no Brasil em 2022 (Nery, 2023), ela ainda é um grande conector do mundo individual do sujeito com o social que o cerca, ou seja, uma grande transmissora das informações que estão fora de seu alcance e do que há próximo dele. Tais informações podem chegar por vários meios: jornais, novelas, filmes, séries, propagandas de produtos diversos, programas especiais, dentre tantas outras opções.

Com tanta coisa para ver, algo de grande destaque no mundo televisivo brasileiro certamente são os programas de culinária. De acordo com Scabin (2023), no primeiro trimestre de 2021, quatro dos cinco programas de maior audiência do GNT eram voltados à culinária. Os primeiros sinais da culinária na televisão brasileira aconteceram em 1958, ano em que foram exibidas receitas em um quadro no programa *Revista feminina*, da TV Tupi (Scabin, 2023). Tão antigos quanto a própria televisão, são parte do cotidiano de quase qualquer brasileiro. Essa presença é perceptível inclusive nos horários de exibição, em que essa programação passou a ser exibida também à noite; esses programas, entre 2016 e 2015, aumentaram sua presença em 38% em canais abertos e fechados (Scabin, 2023). Reunindo canais abertos e fechados e *streamings*, há mais de cem programas de culinária disponíveis para o brasileiro (Willmersdorf, 2021). Por motivos diversos, essa programação cativa o público, sejam pessoas em busca de novas receitas para o dia a dia ou alguém que até mesmo nunca cozinhou.

Diferentemente dos primórdios dos programas e da própria televisão, esses programas ou quadros não são mais inteiramente dedicados a mulheres, donas de casa. Com a mudança da sociedade no século XXI e a ressignificação dos papéis de gênero em casa, atualmente, existem programas para as mais diversas audiências. Há aqueles que falam sobre churrasco; *reality shows*; combinação de *reality* com competição; competição entre crianças, adultos, profissionais e amadores; programas voltados para cardápio rápido ou voltados para uma culinária mais sofisticada; e ainda, aqueles em que o apresentador viaja o mundo ou o próprio país experimentando as mais diversas receitas que se pode imaginar, dentre tantas outras possibilidades ligadas à culinária.

Além dos muitos programas brasileiros, há também os importados. Um exemplo de sucesso no Brasil (com sua própria versão), é o *MasterChef* que, em formato de *reality*, já conta com mais de oito temporadas no país. E, claro, há sucessos mundiais exibidos na TV, como *A Guerra dos Cupcakes*, *Pequenos Confeiteiros*, *Duelo com Bobby Flay* e *Refeição em 30 minutos*. E, mais recentemente, não se pode deixar de mencionar as plataformas de *streaming*, que também lançam programas por sua conta. A *Netflix*, por exemplo, já lançou programas dos mais diversos, como *Isso é bolo?*, *Sugar Rush* e *Iron Chef*, incluindo versões brasileiras.

Outro ambiente que tem dado muito espaço à culinária é o virtual. Com tudo na palma da mão, via celular, não poderia ser diferente para esse nicho que já estava amplamente popularizado pela televisão. Existem produções dos mais diversos conteúdos, sejam vídeos de receitas passo a passo, receitas inovadoras para testar em casa ou apenas para deixar o espectador perplexo e/ou com água na boca. Há diversos *influencers* digitais trazendo esse tipo de conteúdo, como a Dani Choma, que faz diferentes quadros em suas redes sociais ensinando receitas simples e complexas, provando comidas diferentes, dentre outros. Outro exemplo é o confeitiro Cedric Grolet, que viralizou ao mostrar seu trabalho impecável com produtos de panificação e confeitaria, preparando doces em forma de frutas hiper-realistas e reinterpretando sobremesas tradicionais francesas.

Um grande nome da área de confeitaria é, certamente, o de Buddy Valastro. Proprietário orgulhoso da Carlo's Bake Shop¹ e pertencente a quarta geração de confeitores, ele chama atenção por suas decorações diferenciadas, sabores incríveis e técnicas inovadoras (ver figura 1). Em sua confeitaria há os mais diversos doces, bolos e tortas para pronta entrega, como os famosos *cannolis* italianos e bolos tradicionais (chocolate, baunilha, entre outros). Mas o grande destaque são as encomendas de bolos temáticos. O local prepara bolos de casamento, de aniversário e bolos para festas dos mais diversos temas, como inaugurações, aposentadorias e outros.

¹ O sucesso da primeira visita de Buddy ao Brasil, em 2014, foi tamanho que ele abriu uma loja em São Paulo, em 2016. Hoje, o estado já conta com oito lojas e tem previsão de abrir mais uma em 2024. Disponível em: <https://carlosbakery.com.br/historia/>.

Figura 1 – Buddy e equipe entregam bolo com a temática *minions*



Fonte: <https://br.pinterest.com/pin/34762228365333784/>

Buddy assumiu a Carlo's após o falecimento de seu pai, no ano de 1994, quando tinha apenas 17 anos. Desde a infância gostava de passar seu tempo livre aprendendo com o pai – todos sabiam que ele havia nascido para fazer aquilo. Desde então, ao lado de sua família, ele inovou e ampliou o negócio. Em 2004, Buddy foi convidado a participar do programa *Food Network Challenge*, sua primeira participação na televisão. A partir daí, passou a participar de outros programas e, em 2009, conseguiu estrear o seu próprio, o ilustre *Cake Boss*.

Lançado pelo canal TLC, o programa é uma espécie de *reality* que mostra o dia a dia na Carlo's e, conseqüentemente, a vida de Buddy e sua família. Além de exibir todas as dificuldades enfrentadas por todos em seu cotidiano, também mostra a criação, desde o pedido até a entrega, dos bolos temáticos que alcançaram fama mundial. Isso foi algo muito além do que Buddy e seu pai sonhavam: ter um bolo de casamento divulgado em uma revista. O sucesso do programa foi tão grande que Buddy estrelou mais dois programas: *Kitchen Boss* e *Next Great Baker*.

Nos últimos anos, esse estilo de culinária tem chamado a atenção de muitas pessoas ao redor do mundo. Podemos citar, por exemplo, a febre de fazer seu próprio pão, entre 2020 e 2022, época da pandemia da COVID-19, em que grande parte das pessoas teve de permanecer em suas casas. Entretanto, a ascensão da panificação e da confeitaria não se iniciou aí, ela vem de muito antes. Com uma

busca cada vez maior por beleza e excentricidade, os chefs, garantindo maior autonomia em suas criações, passaram a inovar cada vez mais, principalmente com a popularização daquilo que não é tradicional, por exemplo o *naked cake*.²

Apesar de haver muitos e muitos programas, livros de receitas, canais no YouTube, entre tantas outras fontes de origem brasileira, ainda temos a necessidade de acompanhar aquilo que se passa lá fora para continuarmos nos inspirando e aprimorando a nossa própria culinária, ou apenas para admirar receitas tão diferentes das nossas. Com a viralização do Chef Cedric, por exemplo, já é possível encontrar inúmeras pessoas tentando fazer a sua versão de “o doce do Cedric”. Assim como acontece o inverso, também: diferentes pessoas no mundo tentando replicar pratos brasileiros, como Lennard Yeong, ganhador da primeira temporada do *MasterChef Asia*, que dedicou um de seus vídeos à feijoada. Prova de que isso ocorre há muito tempo é a transmissão dublada de programas desse tipo na televisão do brasileiro.

Para acompanhar a culinária de outros países, é preciso ultrapassar a barreira da língua, visto que cada país, e culinária, têm a sua própria. A tradução específica desse tipo de conteúdo é conhecida como tradução especializada, ou técnica. A tradução especializada envolve diversas áreas, como a medicina, a economia, o direito, e também a culinária, entre outras. Por ter que dar conta de tantas áreas, a tradução especializada sempre está em estado de constante ampliação. Como pudemos perceber, o ramo da culinária continua em expansão, e a cada dia que passa há mais necessidade de tradução e especialização na área.

Com tantas demandas nesse ramo, era de se esperar que houvesse um aumento também significativo no número de dicionários especializados e estudos relacionados. No entanto, há poucos recursos disponíveis para os tradutores da área, e os que existem, em grande maioria, não seguem nenhum rigor metodológico, são “baseados em informações desatualizadas e de confiabilidade duvidosa” (Teixeira, 2008). Apesar de haver a publicação de materiais relevantes e confiáveis, como o *Vocabulário para Culinária*, de Teixeira e Tagnin (2008), em uma busca simples pela internet, ainda pode-se perceber a escassez desse material e que

² A característica diferencial do *naked cake* é não ser coberto com algo como chantili, creme de manteiga ou pasta americana. Com diferentes decorações no topo do bolo, ele mostra todas as suas camadas de bolo e recheio.

grande parte do que é encontrado publicado é de responsabilidade de *blogs*,³ com detalhe de que não há nada recente, dos últimos três anos, pelo menos.

Quando é realizada uma busca por materiais bilíngues, a falta de dicionários específicos é mais evidente e as publicações em locais diversos, como *blogs*, são mais singulares ainda. E se falarmos somente sobre “confeitaria”? Temos como resultado mais alguns *blogs*,⁴ bem mais específicos que nem sequer consideram a tradução e suas particularidades.

Desse modo, o Chat GPT seria de grande ajuda para os tradutores, tendo em vista sua funcionalidade. Além do Chat GPT, existe uma boa quantidade de softwares e sistemas de tradução, como o DeepL, Google Translate, além de CAT Tools, como o SmartCat e Wordfast. Os softwares, claro, são de grande ajuda para tradutores: auxiliam na organização e visualização do texto (seja paralelamente ou na língua escolhida pelo usuário), auxiliam na criação de memórias de tradução, de glossários, entre tantas outras utilidades. Já os tradutores automáticos, conseguem realizar traduções mais rapidamente, otimizando o tempo levado. Entretanto, quando se trata da tradução em si, todos têm um ponto em comum: nem sempre a tradução realizada é a mais adequada ao contexto. Por exemplo, em um trecho da tradução do Apêndice I, realizei uma comparação entre a minha tradução e o desempenho do DeepL e Google Translate para um mesmo segmento (ver quadro 1).

Quadro 1 – Comparação de tradutores automáticos e tradução humana

Trecho original	Google Translate	DeepL	Tradução minha
Wood or marble pins are fine; weight and balance are more important than the material.	Alfinetes de madeira ou mármore servem; peso e equilíbrio são mais importantes que o material.	Pinos de madeira ou mármore são bons; o peso e o equilíbrio são mais importantes do que o material.	Seja de madeira ou mármore, o peso e o controle do deslizamento são mais importantes que o material.

O segmento apresentado acima fala sobre um rolo de abrir massa (*rolling pin* em inglês, ou somente *pin*), utilizado para abrir massas diversas na cozinha. Na

³ Ver por exemplo: <https://panelaterapia.com/mini-dicionario-de-tecnicas-e-termos-culinarios-a-g/> e https://www.aquinacozinha.com/dicionario-de-termos-culinarios/#google_vignette.

⁴ Ver por exemplo <https://blog.novasafra.com.br/glossario-da-confeitaria-francesa/> e <https://decoracasa.wordpress.com/2011/08/10/glossario-de-confeitaria/>.

confeitaria, é muito utilizado para abrir pasta americana, massa folhada, massa de biscoito, entre outras. Mesmo que as frases anteriores ao segmento (podem ser conferidas no Apêndice I), que o contextualizam ainda mais, sejam inseridas juntas, nos tradutores, podemos perceber que ambos não levam em consideração o contexto apresentado e trazem traduções inadequadas, que seriam de difícil entendimento para o consumidor final da tradução.

Dada a grande relevância que esse ramo tem adquirido nos últimos tempos e o fato de que a falta de dicionários especializados ainda é uma constante para os tradutores no Brasil, este trabalho de conclusão de curso tem por objetivo traduzir 43 laudas do livro *Cake Boss: stories and recipes from mia famiglia* do inglês para o português brasileiro, de forma a agregar às pesquisas de terminologia específica da área de panificação e confeitaria. Buscamos produzir uma tradução que seja confiável e de relevância para outros tradutores que já trabalham ou que desejam especializar-se na área.

Assim, apresentarei, a seguir, a fundamentação teórica, que teve uma introdução sobre o texto técnico e foi dividida em três tópicos principais: o tipo textual receita, terminologia e Linguística de Corpus. Esses pontos foram de suma importância para a realização deste trabalho, permitiram compreender as especificidades do tipo textual que foi traduzido, além da relevância da terminologia e Linguística de Corpus para o tradutor técnico, permitindo que, com base neles, fosse feita uma boa tradução.

3. Fundamentação teórica

Até a primeira metade do século XX, houve pouca ou quase nenhuma reflexão sobre as especificidades da tradução especializada, pois acreditava-se que sua realização era mais fácil, em relação aos textos literários (Martins Junior; Savedra, 2018), com menos complexidades e desafios, sendo tratada como a “prima pobre” da tradução (Teixeira, 2008).

No entanto, conforme o tempo foi passando, urgia a necessidade de maior especialização por parte dos tradutores, visto que o processamento e a troca de informações passaram a ser cada vez mais rápidos, assim como aumentou o nível de especialização de cada área específica, em termos de linguagem, para acompanhar seus próprios avanços. Assim, temos a linguagem especializada, ou seja, aquela utilizada pelos especialistas de uma determinada área para expressarem todos os conceitos e particularidades de sua seara de estudo, de modo que se distingue da linguagem corrente (Martins Junior; Savedra, 2018). Portanto, “devido à sua especialização, a tradução técnica deve ser realizada por tradutores especializados na área em questão”⁵ (Alaoui, 2015).

Apenas na segunda metade do século XX, a tradução passou a ser tratada de modo mais empírico. Um grande marco para essa virada de chave foi a definição dos Estudos da Tradução, atribuída por muitos teóricos a James S. Holmes.

Holmes enfatizou a natureza empírica e teórico-prática dos Estudos da Tradução, destacando sempre a relação dialética, de complementaridade e interdependência mútua que há entre as subáreas desse campo do saber. Além disso, os estudos da tradução passaram a contemplar de forma mais sistemática, entre outras coisas, a tradução técnica, os materiais de apoio do tradutor, o ensino e a crítica da tradução [...] (Teixeira, 2008).

Apesar de não ter sido o foco das discussões sobre tradução por muito tempo, a tradução técnica tem sido responsável pela maior demanda de trabalho no mercado nacional e mundial de acordo com Teixeira (2008), Cavaco-Cruz (2012) e Olohan (2015), ocupando 70% e 90% dos pedidos de tradução, respectivamente. Romulo Augusto (2012) fala sobre a ascensão do mercado de tradução técnica em sua reportagem *Mercado de tradução técnica vive momento de alta*, assunto também tratado por Luís Cavaco-Cruz (2012): “a tradução técnica apresenta-se internacionalmente como uma das profissões com um dos maiores índices de

⁵ *Because of its specialized nature, technical translation needs to be performed by translators specialized in the relevant field.*

crescimento e com uma procura formativa de relevo”. Entretanto, apesar dos esforços recentes para o estudo da tradução técnica e o notável crescimento do mercado de trabalho, ainda há um longo caminho a ser percorrido por estudantes e profissionais do ramo, tanto para o aumento no número de publicações confiáveis e relevantes para o tradutor quanto no seu próprio reconhecimento enquanto profissional da tradução, pois

O tradutor de textos fora do âmbito literário só é percebido quando há um erro notável o suficiente para causar problemas na execução de algo indicado pelo texto – na operação de um equipamento, em um procedimento cirúrgico, por exemplo. Do contrário, ele segue invisível como se a imensa quantidade de textos técnicos traduzidos presentes no nosso cotidiano já fosse redigida no idioma de chegada (Orlandini, 2012).

O tipo textual selecionado para este trabalho de conclusão de curso foi “receitas”. Com suas características e peculiaridades, assim como os demais textos especializados, está dentro da área de tradução culinária. A área da culinária tem tido um crescimento mundialmente notável em produção de conteúdo digital e impresso, adquirindo grande importância também na tradução: “dentre os textos mais traduzidos no mercado da chamada tradução culinária estão, sem sombra de dúvidas, as receitas” (Maia, 2017).

3.1 O tipo textual receita

A tradução culinária abrange setores da indústria de alimentos e bebidas, empresas de importação e exportação de gêneros alimentícios, estabelecimentos que servem alimentos e bebidas para turistas estrangeiros, editoras com livros relacionados à área (como obras acadêmicas na área de nutrição, e outras), legendagem de programas de culinária internacionais, entre tantos outros (Teixeira, 2008). No entanto, o tipo textual mais conhecido no âmbito da culinária, sem dúvidas, é o de receitas. Além de estarem presentes nos livros de receitas, também é possível encontrá-las nos mais diversos meios, como em *websites*, embalagens de produtos, jornais, televisão, revistas, obras literárias (Teixeira, 2008) e, mais recentemente, em redes sociais como Instagram e Facebook ou em canais do YouTube, TikTok, e outros.

Esse tipo textual possui propósito instrucional e segue uma estrutura bem definida que deve ser observada pelo tradutor, pois, “ao contrário do que geralmente

se preza na teoria e na prática de tradução de outros tipos textuais, a ‘fidelidade’ é preterida, nesses textos, em favor da ‘funcionalidade’” (Teixeira, 2008). A receita deve ser funcional para o leitor; este deve ser capaz de executá-la sem dificuldades nas instruções. Em relação ao nível de dificuldade nas instruções ou até mesmo na listagem de ingredientes, o tradutor também precisará observar para qual tipo de público a receita foi escrita e para qual público-alvo está sendo traduzida. Se as receitas são escritas para “amantes” da culinária, por exemplo, o tradutor deve ater-se a uma linguagem mais simples, talvez com maior detalhamento de ingredientes e etapas. No entanto, se as receitas forem direcionadas a especialistas ou estudantes da área, o tradutor deve optar por termos mais técnicos e específicos do ramo.

Felizmente, no que diz respeito ao par linguístico inglês (considere aqui como país de referência de língua inglesa os Estados Unidos) e português, são textos que “compartilham entre si características semânticas, sintáticas e discursivas” e que possuem uma mesma estrutura básica. Farei, a seguir, uma breve explicitação da estrutura que uma receita costuma seguir, com base em Teixeira (2008) e Rebechi (2015).

- **Elementos obrigatórios / Estrutura fixa:**

- *Título*: primeiro contato do leitor com a receita. Parte de suma importância que deve ser descritivo e convidativo. Não deve conter notas explicativas, estas podem vir em comentários introdutórios, na lista de ingredientes ou em notas de rodapé / fim;
- *Ingredientes*: exibidos em uma lista ordenada, em uma ou duas colunas, que precede o modo de preparo. Os ingredientes devem ser listados por ordem de uso na receita (Jacob, 2005 *apud* Teixeira, 2008) e de maneira mais específica possível, como “8 colheres de sopa de manteiga sem sal em temperatura ambiente”. Se for necessário mais de um preparo na receita, este deve vir separado em subtítulo como “Para o recheio”. Uma grande diferença entre a lista de ingredientes em português e em inglês é o uso da preposição entre a unidade de medida e o ingrediente. No português, sempre há o uso da preposição “2 xícaras *de* farinha de

trigo” ou “1 xícara de leite”, enquanto no inglês as preposições são omitidas “2 cups flour” ou “1 cup milk”;

- *Modo de preparo*: parte da receita que detalha as ações que devem ser tomadas pelo leitor para o preparo do prato. Geralmente com verbos no imperativo, pode ser dividida ou não em parágrafos e/ou enumerações, ou vir em forma de itens. Todas as etapas devem seguir uma ordem cronológica e lógica; todos os ingredientes usados no preparo devem estar na lista de ingredientes assim como todos os ingredientes da lista devem ser citados nesta etapa. O modo de preparo também pode ser dividido em subtítulos, a depender da receita. O tradutor deve estar atento ao público-alvo ao qual se destina a tradução, pois o nível de detalhamento dos procedimentos dependerá disso. No português, fazemos uso de artigos como “misture os ovos, a farinha e o leite”, enquanto no inglês há omissão “combine eggs, flour and milk”.

- **Elementos opcionais / Informações adicionais:**

- *Comentários apreciativos / introdução*: apesar de não ser obrigatório, faz parte da maioria das receitas. Geralmente, vem logo abaixo do título e tem a função de convidar o leitor a executar ou degustar o prato apresentado. Pode ser de cunho pessoal, relatando uma história do autor com a receita ou pode conter alguma explicação acerca dos ingredientes ou do que o autor considerar relevante para levar a cabo a receita, dentre outros tipos de comentários.
- *Rendimento*: informa quantas pessoas aquela receita pode servir ou quantas porções pode render (por exemplo: “rende cerca de 24 cookies” ou “serve de 6 a 8 pessoas”);
- *Notas*: podem ser utilizadas de muitas maneiras, como para dar dicas de preparação, indicar uma possível substituição de equipamento e/ou ingrediente, contar uma história a respeito do prato, dar um aviso (por exemplo, “*This recipe calls for baker’s ammonia, a classic leavener. Do not confuse it with regular*”).

ammonia, which is poison”), dentre outros. Podem ser localizadas em diferentes partes da receita e da página.

- *Variações*: (Maia, 2017) indicadas ao fim de receitas, por escolha do autor. Se houver uma mudança mais significativa na receita, deve ter seu espaço próprio indicando essa mudança

Há outros elementos opcionais que podem ser adicionados à receita, por exemplo, uma sessão com as informações nutricionais; tudo dependerá da intenção e dos objetivos do autor. A apresentação escrita da receita também pode ser feita como texto corrido, colocando ingredientes e etapas conforme a realização da receita, mimetizando a tradição oral. No entanto, esse tipo de apresentação parece ser cada vez mais raro na forma escrita do português brasileiro (Teixeira, 2008).

O tradutor profissional especializado deverá estar atento à utilização correta e à correspondência dos termos no par linguístico trabalhado, além de trazer diversas informações complementares/explicativas em muitas das receitas traduzidas, para que o público brasileiro tenha mais facilidade em compreender e executar todas as receitas. A busca por termos e informações extras por si só já será uma demanda alta, porém, há ainda a necessidade da preocupação do tradutor com o formato final do livro. O acréscimo excessivo de palavras e caracteres poderá modificar em muito o *layout* final da página, a depender da escolha da editora, isto poderá ser um problema significativo para a tradução, demandando novas escolhas de termos. Além disso, a conversão de medidas e temperaturas também necessita de atenção especial, pois, se for realizada de maneira equivocada, toda a receita poderá resultar em um grande desastre para o leitor. Esses são apenas alguns pontos primordiais para a tradução de receitas e algumas das dificuldades que foram encontradas durante a tradução.

Dada a relevância e demanda por traduções técnicas, em especial da área de confeitaria, podemos encontrar trabalhos recentes desse nicho de autores, como Pereira (2015) que realiza a tradução de receitas de panificação e confeitaria no par linguístico francês-português, como Maia (2017), Antunes (2019) que fizeram trabalhos na área de confeitaria com um nicho ainda mais específico, livro com receitas para *nerds* e livro com receitas voltado para pacientes oncológicos, respectivamente. Lamounier (2023) também traz, em seu estudo, um guia para a

tradução de receitas culinárias no par linguístico inglês-português, além da tradução de três receitas e suas reflexões.

3.2 Terminologia

A terminologia, como fenômeno da linguagem, existe desde que o ser humano se manifesta através da comunicação, pois, desde então, já se encontra diante de comunicações especializadas. A terminologia enquanto área de conhecimento, surgiu apenas na segunda metade do século XX (Kriegger; Santiago, 2014). Conceituar terminologia, ainda hoje é uma tarefa difícil, principalmente levando em conta a polissemia do termo, que Sager (*apud* Dias, 2000) explica assim:

como teoria, a terminologia é um conjunto de premissas, argumentos e conclusões necessário para explicar o relacionamento entre conceitos e termos especializados; como prática, é um conjunto de métodos e atividades voltado para coleta, descrição, processamento e apresentação de termos; como produto, é um conjunto de termos, ou vocabulário, de uma determinada especialidade.

A tradução técnica e a terminologia são áreas que estão intimamente interligadas, pois é “a partir do léxico especializado que as diversas áreas técnicas, científicas e tecnológicas expressam e comunicam o conhecimento que as constituem e caracterizam” (Carneiro, 2011). Para que uma tradução técnica seja compreensível, a terminologia de determinado campo do saber torna-se indispensável, o que traz à tona a necessidade de o tradutor especializado se valer de dicionários e glossários técnicos, bem como de base de dados terminológicos.

Apesar dos esforços recentes para aumentar a quantidade e a qualidade de estudos na área e, principalmente, na terminologia, a tradução técnica de receitas ainda carece de material de qualidade no qual possa se apoiar. Claro, há áreas técnicas que, por terem maior prestígio social, como Direito e Medicina, possuem materiais mais completos e bem elaborados, além de existirem em uma quantidade superior às demais áreas (Teixeira, 2008). Porém, áreas como a culinária ainda dispõem de uma imensa escassez de materiais voltados para o tradutor especializado, principalmente se estreitarmos a pesquisa de material para o âmbito bilíngue. Por exemplo, em uma pesquisa pelo site da *Amazon*,⁶ com os termos “dicionário de culinária bilíngue”, obtemos como resultado apenas dois livros, dos

⁶ Escolhi a *Amazon* como fonte de pesquisa, pois, atualmente, tem um dos maiores acervos para compra de livros e outros materiais.

quais apenas o primeiro seria mais confiável e de maior utilidade para o tradutor, pois, apesar de não ter sido escrito diretamente para ele, é fruto de um vasto conhecimento técnico e prático da autora. O segundo é voltado apenas para o ensino da língua inglesa.

Figura 2 – Busca por dicionários bilíngues de culinária na Amazon



Além da questão terminológica, ainda há de se falar sobre a questão cultural envolvida na tradução. O livro *Tradução Técnica e Condicionantes Culturais* (1999), de Azenha Júnior, trata justamente sobre essa relação. Ele defende que o texto técnico é uma estrutura de múltiplas facetas que possui uma realidade cultural e é condicionado por suas questões de produção, tradução e recepção (Azenha, 1999 *apud* Maia, 2017). O que quer dizer que a realidade cultural na qual um texto técnico está inserido reflete diretamente em sua estrutura, que também reflete em sua terminologia e, conseqüentemente, em sua tradução. Pode-se confirmar essa afirmação nas receitas do original selecionado para este trabalho, pois, como dito anteriormente, o autor apresenta receitas com muita carga cultural voltada para o público norte-americano, o que torna o trabalho do tradutor muito desafiador.

Passando-se pelas questões terminológicas e culturais, é necessário levar em consideração outro elemento de grande destaque na tradução especializada: a padronização da língua. De acordo com Berber Sardinha (2000), o que se entende

por padronização dentro da Linguística de Corpus, que será mais detalhada a seguir, é que:

a variação não é aleatória, na verdade, está se afirmando que a linguagem é *padronizada* ('patterned'). A padronização se evidencia pela recorrência, isto é, uma colocação, coligação ou estrutura, que se repete significativamente, mostra sinais de ser na verdade um *padrão* lexical ou léxico-gramatical. A linguagem forma padrões que apresentam regularidade (se mostram estáveis em momentos distintos, isto é, tem frequência comparável em corpora distintos) e variação sistemática (correlacionam-se com variedades textuais, genéricas, dialetais, etc).

Nas receitas, podemos constatar essa padronização em fraseologias que encontramos, por exemplo, no modo de preparo, como em "Preaqueça o forno a 180°C" ou em "Unte e enfarinhe uma fôrma", entre outras frases típicas de receitas. O tradutor deve levar em conta essas formas, para que sua tradução, além de especializada, também soe natural na língua de chegada. Para atingir esse objetivo, o tradutor deve ter um conhecimento razoável sobre o assunto que está sendo traduzido e dicionários especializados e glossários confiáveis, além de outros meios de pesquisa (Maia, 2017). Ter dicionários próprios para tradutores otimiza, em muito, o tempo gasto em cada tradução. Considerando a velocidade com que as informações são trocadas e com os prazos cada vez mais apertados, é de grande valia ter esses materiais à mão, para diminuir o tempo gasto em pesquisas mais abrangentes e demoradas para chegar ao termo mais adequado.

3.3 Linguística de Corpus

Segundo Berber Sardinha (2000), a Linguística de Corpus "ocupa-se da coleta e exploração de corpora ou conjuntos de dados lingüísticos textuais que foram coletados criteriosamente com o propósito de servirem para a pesquisa de uma língua ou variedade linguística". Atualmente, essa coleta e exploração da língua é realizada por meio do computador. Antes da era computacional, também havia a existência de corpora, a diferença é que estes eram coletados e analisados manualmente.

Para a tradução, a Linguística de Corpus tem um papel essencial. Como dito anteriormente, é muito difícil para o tradutor, especialmente da área técnica, encontrar fontes confiáveis ou materiais adequados para a execução de seu trabalho. Entende-se por material adequado aquele que contém outros tipos de informações relevantes ao tradutor, como exemplos de uso do termo, preposições

que acompanham, entre outros. Com base na composição dos corpora, é fácil entender sua funcionalidade para a tradução.

Teixeira (2008), em sua tese, resume os principais critérios, segundo Berber Sardinha (2004), que a criação de um corpus deve seguir: *autenticidade*, os textos devem ter sido produzidos naturalmente; *naturalidade*, os textos devem ter sido produzidos por falantes nativos; *representatividade*, deve-se fazer o possível para que sejam representativos da linguagem ou variedade linguística para a qual servirão de fonte; *formato*, os corpora devem estar em formato eletrônico; e *propósito*, os textos devem ser reunidos com um propósito específico de pesquisa.

Nesse sentido, a Lingüística de Corpus tem exercido um papel incontestável na evolução dos estudos tradutológicos e terminológicos, por insistir na noção de linguagem enquanto objeto de pesquisa cujos fenômenos só podem ser observados em textos autênticos, produzidos naturalmente, sejam eles escritos ou falados (Teubert, *apud* Tagnin; Teixeira, 2004)

Assim, o tradutor pode verificar a autenticidade e o contexto no qual os termos estão inseridos para atestar qual a melhor escolha para a tradução com a qual está trabalhando, conferindo ao texto a naturalidade almejada na tradução técnica e seguindo a “padronização” que cada língua apresenta (Teixeira 2008). Existem algumas ferramentas para a análise de corpora, que, em geral, apresentam: listadores de palavras, concordanciadores e listadores de palavras-chaves. Para esta pesquisa, foi utilizado o programa AntConc (Anthony, 2023) para trabalho com o original e os corpora de culinária do CorTec⁷ (Teixeira, 2006; Rebechi, 2010)⁸ como fonte de consulta na língua portuguesa.

Os concordanciadores apresentam linhas de concordância, que, em inglês, podem ser chamadas de *concordance lines* ou de KIWC (*Key Word in Context*), como é o caso do AntConc. Por meio delas o tradutor obtém todas as ocorrências de determinado termo de busca acompanhado de seu contexto imediato. O AntConc permite a visualização destacada do contexto imediato da palavra de acordo com o que o pesquisador preferir, à esquerda ou à direita, ou sem destaque (vide figuras 3 e 4). Essas linhas permitem que o tradutor observe a co-ocorrência de termos e a recorrência da palavra de busca. De acordo com Teixeira (2008), esses padrões léxico-gramaticais são as unidades de tradução especializadas para as quais o

⁷ Fruto do projeto *Corpus Multilíngue para Ensino e Tradução*, o Corpus Técnico-Científico (CorTec) reúne vários corpora comparáveis em inglês e português de áreas técnicas, inclusive a culinária.

⁸ Disponível em: <https://cortec.fflch.usp.br/categorias/pt/14/9#9>.

tradutor necessitará estabelecer uma relação de equivalência com uma unidade de tradução na outra língua de trabalho, nos textos especializados.

Figura 3 – Linhas de concordância para *cream* no original, com colocados à direita

The screenshot shows the AntConc interface with a search for 'cream'. The results are displayed in a table with columns for File, Left Context, Hit, and Right Context. The 'Hit' column contains the word 'cream' in blue, and the 'Right Context' column contains the surrounding text in black. The search options at the bottom are set to 'Words', 'Case', 'Regex', 'Results Set' (All hits), 'Context Size' (10 token(s)), and 'Sort Options' (Sort to right, Sort 1 1R, Sort 2 2R, Sort 3 3R, Order by freq).

File	Left Context	Hit	Right Context
1 TCC-TP.txt	Cream liqueur, plus more to taste, optional 1. Put the custard	cream	in a mixing bowl. Add the whipped cream, a
2 TCC-TP.txt	Let thaw before filling and serving.) 15. Put the Lobster Tail	Cream	in a pastry bag fitted with the #4 plain tip.
3 TCC-TP.txt	put the remaining 2 sticks of butter, the brown sugar, and	cream	in a saucepan and bring to a boil over
4 TCC-TP.txt	whip attachment, returning them both to the mixer. 3. Put the	cream	in the bowl of the stand mixer and whip
5 TCC-TP.txt	powdered sugar and set a cherry on top of the	cream	in the center, if desired. 8. These will never be
6 TCC-TP.txt	in an airtight container for up to 2 days. Lobster Tail	Cream	In addition to lobster tails, this decadent cream can
7 TCC-TP.txt	cups water 1 tablespoon fine sea salt 3 to 4 cups vegetable shortening	Cream	Puff Dough (page 181) Lobster Tail Cream (page 178) Powdered (10x)
8 TCC-TP.txt	are donated to a local homeless shelter. MAKES 24 CREAM PUFFS	Cream	Puff Dough (recipe follows) 3 cups Italian Custard Cream (page 234) 1.
9 TCC-TP.txt	those filled from the bottom will last for 2 to 3 days.	Cream	Puff Dough In addition to making cream puffs, this
10 TCC-TP.txt	pottery wheel.) 11. Fill each cone with a heaping tablespoon of	Cream	Puff Dough. Flip the shell closed and return to
11 TCC-TP.txt	in my first days on the job, learning to make	cream	puff s, cannoli, and St. Joseph's zeppole. I
12 TCC-TP.txt	into the hole and pipe, squeezing hard, to force the	cream	into the center of the cavity. 16. Dust the lobster
13 TCC-TP.txt	bottom half, set the top half on top. Pipe some	cream	into the hole. Dust with powdered sugar and set
14 TCC-TP.txt	the same bag you used for the dough) to pipe	cream	into the puffs from the bottom. 6. Serve the cream
15 TCC-TP.txt	ready to fill and serve the cannoli, put the pastry	cream	into a pastry bag fitted with the #7 plain tip.
16 TCC-TP.txt	them in half horizontally with a serrated knife. Pipe Cannoli	Cream	over the bottom half, set the top half on
17 TCC-TP.txt	of a 12 inch-x 8-inch pan. Spoon a layer of	cream	over the ladyfingers. Dip and arrange another layer of

Fonte: a autora.

Figura 4 – Linhas de concordância para *cream* no original, com colocados à esquerda

The screenshot shows the AntConc interface with a search for 'cream'. The results are displayed in a table with columns for File, Left Context, Hit, and Right Context. The 'Hit' column contains the word 'cream' in blue, and the 'Left Context' column contains the surrounding text in black. The search options at the bottom are set to 'Words', 'Case', 'Regex', 'Results Set' (All hits), 'Context Size' (10 token(s)), and 'Sort Options' (Sort to left, Sort 1 1L, Sort 2 2L, Sort 3 3L, Order by freq).

File	Left Context	Hit	Right Context
1 TCC-TP.txt	bottom. Filling from the bottom limits the exposure of the	cream	to the elements and will buy you another day
2 TCC-TP.txt	powdered sugar and set a cherry on top of the	cream	in the center, if desired. 8. These will never be
3 TCC-TP.txt	filling into each shell until it is filled and the	cream	sticks out both ends. 12. Dust the finished cannoli with
4 TCC-TP.txt	taste, if desired, but do not overmix the cream. 3. The	cream	can be refrigerated in an airtight container for up
5 TCC-TP.txt	mixer and whip until stiff peaks form. Gently fold the	cream	mixture into the marsala mixture. 4. One by one, dip
6 TCC-TP.txt	into the hole and pipe, squeezing hard, to force the	cream	into the center of the cavity. 16. Dust the lobster
7 TCC-TP.txt	ladyfingers. Dip and arrange another layer of ladyfingers over the	cream,	with the second layer perpendicular to the first. Spoon
8 TCC-TP.txt	more to taste, if desired, but do not overmix the	cream. 3.	The cream can be refrigerated in an airtight container
9 TCC-TP.txt	whip attachment, returning them both to the mixer. 3. Put the	cream	in the bowl of the stand mixer and whip
10 TCC-TP.txt	pipe cream into the puffs from the bottom. 6. Serve the	cream	puffs right away or refrigerate in an airtight container.
11 TCC-TP.txt	Stop to keep from breaking up the chips. 3. Use the	cream	immediately or refrigerate in an airtight container for up
12 TCC-TP.txt	salt 1 1/4 cups all-purpose flour 4 extra-large eggs 3 cups Cannoli	Cream (page 185) Powdered (10x) sugar, for dusting zeppole 12 maraschino cherries,
13 TCC-TP.txt	large eggs 1/4 teaspoon cinnamon 1/4 teaspoon fine sea salt 3 cups Cannoli	Cream (recipe follows) Powdered (10x) sugar for dusting cannolis 1. Put
14 TCC-TP.txt	shells (see Sources, page 239) and fill them with the Cannoli	Cream (page 185). MAKES 10 CANNOLI 1 cup all-purpose flour, plus more
15 TCC-TP.txt	with a #7 star tip again, and fill with the Cannoli	Cream.	Otherwise, fit a new bag with the #7 star tip
16 TCC-TP.txt	chocolate chips with them; they are made specifically for cannoli	cream.	MAKES ABOUT 3 CUPS 2 cups fresh ricotta 2/3 cup granulated sugar 1/4
17 TCC-TP.txt	cut them in half, and pipe them full of Cannoli	Cream.	These are never better than when they are right

Fonte: a autora.

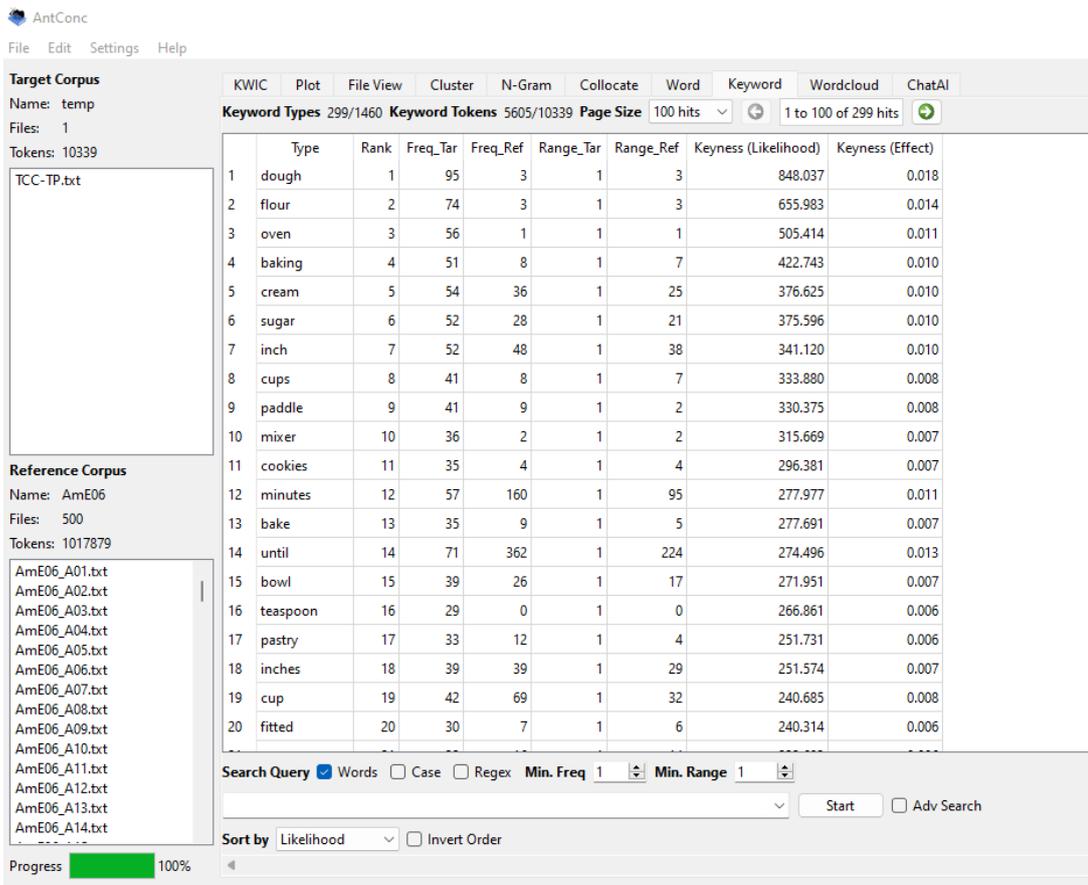
Figura 5 – Linhas de concordância para “óleo vegetal” no CorTec

#	Ocorrência
1	1 colher (sopa) de óleo vegetal * 1 colher (sopa) d
2	s Macaxeira palha * óleo vegetal suficiente para fri
3	1 colher (sopa) de óleo vegetal 1 colher (sopa) ras
4	a de rosca 125ml de óleo vegetal 250g de farinha de
5	rite em um pouco do óleo vegetal bem quente. Em segu
6	ça mais um pouco do óleo vegetal e doure 1/3 da cebo
7	ecida ou untada com óleo vegetal e leve à geladeira
8	1 colher (sopa) de óleo vegetal 3 colheres (sopa) d
9	a de caju, torrados óleo vegetal Preparo Cozinhe a m
10	aqueça um pouco de óleo vegetal e nele refogue as f
11	/3 de xíc. (chá) de óleo vegetal ou azeite para unta

Fonte: a autora.

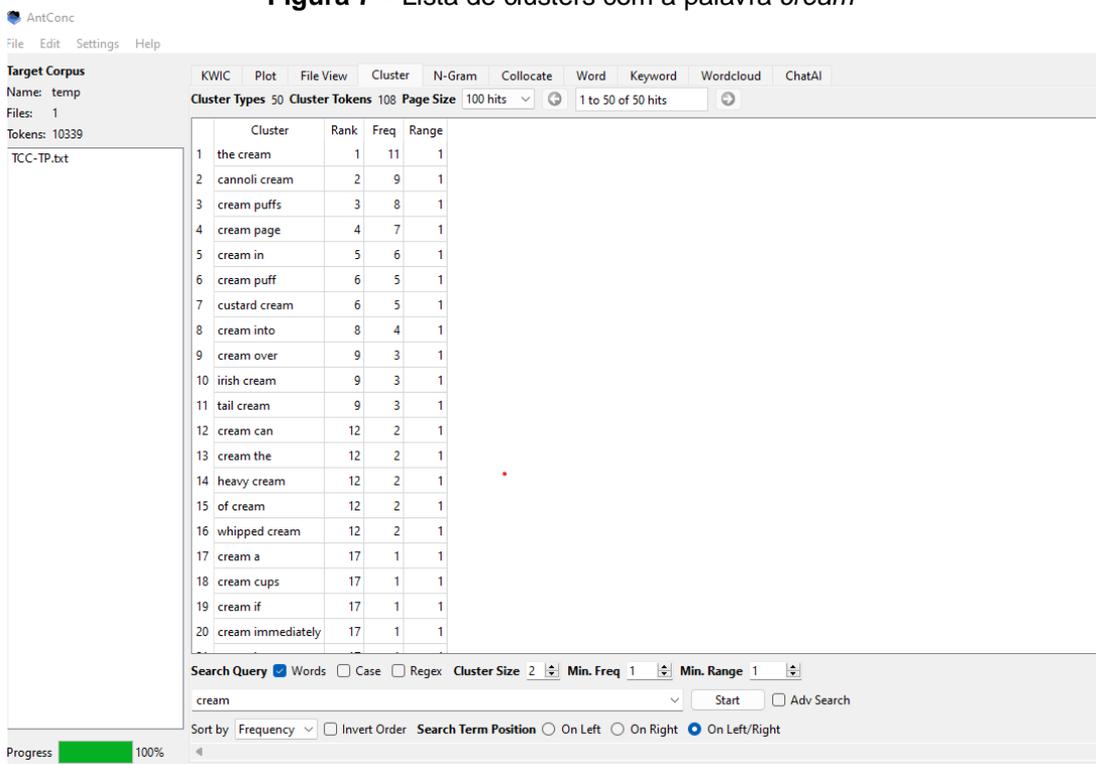
O CorTec (figura 5), destaca apenas o termo de busca e também traz o seu contexto imediato. É possível clicar no termo de busca em qualquer linha de concordância para obter um contexto expandido com 150 caracteres, o que permite visualizar melhor o contexto em que o termo de busca está inserido. No AntConc, ao selecionar o termo de busca é feito um direcionamento para *file view* (visualização de arquivo), em que é possível ver o termo com contexto expandido.

Figura 6 – Lista de palavras-chave do original usando a lista AmE06 do AntConc como referência



Fonte: a autora.

Figura 7 – Lista de clusters com a palavra *cream*



Fonte: a autora.

A Linguística de Corpus fornece dados para análise e possibilita a observação do que é recorrente, o que é provável de se ter nos textos, para que o tradutor ou linguista não use como alternativa apenas aquilo que acredita ser possível, para que ele tenha uma fonte confiável do que é, de fato, mais provável. Olhar os textos com a ótica da Linguística de Corpus permite a análise de tipologias textuais, padrões lexicais e linguísticos, o que possibilita o enriquecimento da visão da linguagem especializada e o levantamento automático e semiautomático de elementos para a criação de dicionários e glossários voltados às necessidades específicas do tradutor (Teixeira, 2008).

Considerando a demanda de fontes confiáveis para o tradutor técnico, especialmente da área da culinária, aproveito este trabalho para confeccionar um pequeno glossário com termos da área de confeitaria, baseando-me na Linguística de Corpus, que será apresentado no Apêndice II.

4. Metodologia

Para a realização deste trabalho de conclusão, foi seguida uma série de etapas, que foram divididas em três subtópicos: preparo do original, tradução e confecção de glossário.

4.1 Preparo do original

O primeiro passo cumprido foi a escolha do original para tradução. O original selecionado tem texto característico da área de tradução especializada. Ele faz parte da área de gastronomia, mais especificamente da confeitaria.

O original selecionado para este trabalho de conclusão de curso, *Stories and recipes from mia famiglia* (2020), de Buddy Valastro, é um livro dividido em dez capítulos. Os primeiros nove são dedicados ao registro da história pessoal e profissional de Buddy e de sua família, repleto de fotografias que ajudam o leitor a visualizar essa história, também conta com diversas curiosidades sobre a Carlo's Bake Shop (sua loja) e fotografias de determinados trabalhos realizados por ele e sua equipe ao longo dos anos. Já o décimo e último capítulo traz algumas de suas famosas receitas mencionadas no decorrer do livro e que também aparecem no *Cake Boss* (programa estrelado por Buddy), de maneira detalhada.

Ao iniciar o capítulo, Buddy opta por escrever uma introdução falando sobre sua escolha de receitas e sobre seu processo de adaptação das receitas para que fosse possível fazê-las em casa. Em seguida, fez um detalhamento geral dos utensílios e ingredientes que serão mais utilizados nas receitas apresentadas. Esse tipo de detalhamento é muito comum em livros de receitas na área da confeitaria, pois são receitas que exigem certo conhecimento prévio de ingredientes ou a obtenção de equipamentos específicos para sua realização com eficiência.

As receitas em si, foram subdivididas em grupos. Ao início de cada grupo, é realizada uma pequena introdução com informações, dicas ou histórias pertinentes a cada um. De maneira geral, as receitas têm todos os elementos obrigatórios apresentados anteriormente e em todas há a presença de dois ou mais elementos opcionais. Podemos perceber que o livro foi escrito para um público predominantemente norte-americano, local onde Buddy iniciou sua carreira de sucesso. Todas as medidas de quantidade, tamanho de fôrmas, temperaturas e

ingredientes seguem o padrão norte-americano. Os títulos e receitas também são tradicionalmente norte-americanos, alguns já são populares junto ao público brasileiro, como os *cookies*. Porém, há outros que podem ser facilmente confundidos, como as receitas de *biscuits*, pois culturalmente falando, traz referências muito distintas aos dois públicos. Ainda há receitas que o público brasileiro não tem qualquer referência.

Ao iniciar este trabalho, ainda não tinha em mãos o livro físico, portanto, o primeiro passo, após a escolha do tema, foi buscar o livro pela internet. Encontrei o livro em formato PDF e iniciei sua preparação. Selecionei o capítulo dez, *Cookies, massas, doces, tortas, bolos e cupcakes*, que traz as receitas desenvolvidas e escolhidas por Buddy para compartilhar com seus fãs e que tem maior concentração de linguagem técnica da área. Utilizando o *site* iLovePDF,⁹ fiz a divisão do arquivo .pdf, para obter um arquivo que contivesse somente a parte do livro que seria traduzida. Após a divisão, ainda utilizando o mesmo *site*, realizei a conversão do arquivo .pdf para .docx, para que fosse compatível com o *Microsoft Office Word*.

Por fim, realizei um trabalho de preparação do texto para corrigir possíveis falhas que a divisão e conversão pudessem ter causado, tais como perda de estilo, quebras de linha ou de página inadequadas, quebras de palavras, perda de realces, entre outras.

4.2 Tradução

Para a realização da tradução, optei por utilizar o programa SmartCat.¹⁰ Este é um software de auxílio à tradução, CAT Tool em inglês, cujas funcionalidades incluem o reaproveitamento de segmentos previamente traduzidos, armazenados em uma memória de tradução, e a criação de glossários, tornando o trabalho do tradutor mais eficiente e rápido.

Optei por fazer primeiro a tradução das sete primeiras laudas, que incluíam a introdução do capítulo e dos equipamentos e as dicas de Buddy, além da primeira receita apresentada, para verificar quais seriam as maiores dificuldades e escolher

⁹ Disponível em: <https://www.ilovepdf.com/>

¹⁰ Disponível em: <https://www.smartcat.com>.

um padrão a ser seguido nas demais laudas - por exemplo, com relação ao nome dos equipamentos e medidas de fôrmas.

Devido ao tempo curto para a realização deste trabalho, optei por utilizar o subcorpus de culinária do CorTec,¹¹ dentro do projeto *Corpus Multilíngue para Ensino e Tradução* (COMET), compilados por Elisa Teixeira (2006) e Rozane Rebechi (2010). As maiores dificuldades envolvidas na tradução serão detalhadas no tópico 5, que apresenta o relatório de tradução.

A plataforma SmartCat permite que a tradução seja dividida em até quatro etapas; nós usamos duas: *translation* e *post-editing*, ou seja, uma etapa para realização da tradução e outra para revisão. Optei por fazer a tradução e a revisão na plataforma, pois essas funções me auxiliaram na economia de tempo. Cada vez que um segmento é marcado, ele indica a porcentagem concluída de cada etapa. Após a finalização dessas etapas, o texto foi baixado em um arquivo bilíngue .docx, com o texto paralelo, para uma nova revisão minha e, posteriormente, da minha orientadora, chegando à sua versão final, apresentada no Apêndice I deste trabalho.

4.3 Confeção de glossário

Depois de finalizar o processo tradutório e ter o arquivo em docx. pronto, segui para a etapa de compilação manual do glossário. Nesta etapa, o foco estava na seleção de alguns termos para a criação de um pequeno glossário que pudesse ser útil a outros tradutores da área de confeitaria. O glossário tem cerca de dez termos e teve como objetivo trazer termos em português que não estavam presentes no *Confeitaria Escalafobética* (Costa, 2017), livro que usei como uma das fontes de referência para minha tradução. Esse é um livro que traz receitas muito semelhantes às apresentadas no livro de Buddy, com diversos doces feitos com massas parecidas, tortas, equipamentos e outras similaridades.

O critério utilizado para a escolha das entradas do glossário foi a dificuldade enfrentada por mim para encontrar um equivalente em língua portuguesa nas fontes de consulta disponíveis, como a internet, o livro *Confeitaria Escalafobética*, os *corpora* mencionados anteriormente e o Dicionário Gastronômico¹², além de outros

¹¹ Disponível em: <https://cortec.fflch.usp.br/>

¹² Disponível em: <https://www.ufrgs.br/dicionariogastronomico/pt-br-para-ing/>

pequenos glossários disponibilizados via grupo de WhatsApp¹³ de tradutores em todo o Brasil.

Após escolha dos termos, realizei uma busca por equivalentes utilizados na minha tradução; em seguida, fiz uma pesquisa dos equivalentes em receitas escritas em português. Por fim, foi confeccionado um pequeno glossário contendo a unidade de tradução do texto de partida, um exemplo de seu uso na língua de partida, o equivalente selecionado para a tradução e um exemplo de uso na língua de chegada. O glossário encontra-se no Apêndice II deste trabalho.

¹³ Disponível em:
<https://onedrive.live.com/?authkey=%21AEkymN7XMtwU%5FVs&id=8CB8A4B8557ED110%2171614&cid=8CB8A4B8557ED110>

5. Relatório de tradução

Apresento aqui o relatório de tradução, que descreve algumas dificuldades enfrentadas e a maneira como lidei com cada caso, em particular. Em busca de uma apresentação mais organizada, dividi o relatório em três subtópicos, organizados por cada parte da receita, são eles: títulos, ingredientes e modo de preparo.

5.1 Títulos

Os títulos são a primeira coisa que o leitor lê ao abrir uma receita. São essenciais, chamam a atenção e, basicamente, descrevem o que o leitor pode esperar da receita que virá a seguir. A tradução deve manter essa essência. No original, são encontrados muitos títulos incomuns no Brasil, visto que são receitas típicas de outro país e com influência de outra cultura. Foi preciso buscar um equilíbrio entre as culturas, de modo que ainda chamasse a atenção do leitor, mas que não causasse tanto estranhamento a ponto de fazê-lo desistir de tentar a receita antes mesmo de ver os ingredientes e o modo de preparo. A tabela a seguir apresenta alguns títulos com dificuldades diversas de tradução e as soluções adotadas. Cada solução é explicitada após o quadro.

Quadro 2 – Tradução de títulos

Seg.	Original	Tradução
75	Cookies and Pastries	Biscoitos e outras iguarias
88	Tarelles	Tarelles
89	(Vanilla Cookies)	(Biscoitos de baunilha)
117	Classic Biscotti	Biscotti clássico
118	(Quaresimali)	(Quaresimali) [*N.T.: <i>biscotti</i> tradicional italiano, também conhecido como Cantucci. Apesar do nome remeter a "biscoitos", trata-se de um tipo de pãozinho crocante, como uma torrada, ideal para ser consumido doce ou salgado.]
202	Chocolate-Chip Cookies	Cookie de chocolate chips
329	Lobster Tails	Lobster Tails

330	This is the recipe for lobster tails, the cornerstone of which is the sfogliatelle dough.	Esta é a receita de <i>lobster tails</i> [N.T.: Doce originário da Itália, conhecido como <i>Sfogliatelle</i> (possuem diferenças no recheio, mas a massa é a mesma). Passou a ter o nome "cauda de lagosta", pois ao ir para os Estados Unidos, foi moldado de forma mais triangular. O novo formato lembra a forma de uma cauda de lagosta.], cuja base é a massa de <i>sfogliatelle</i> .
-----	---	--

O primeiro exemplo, do segmento 75, não se refere a um título de receita em si, mas é o título da introdução de um grupo de receitas, que contém uma palavra sem equivalente perfeito no português, o termo *pastry*. Decidi inseri-lo aqui para explicitar o modo que cheguei à tradução acima. Ao ler todas as receitas contidas na seção, observei que o nome “*Cookies* e massas” seria muito vago e não traria de maneira satisfatória tudo que o leitor poderia esperar da seção. Portanto, decidi verificar as receitas que apareciam com frequência e classificá-las, para enfim chegar à tradução final do título. As receitas apresentadas eram de *biscuits*, biscoitos, *cookies* e massas doces, como a *Lobster Tail*. Minha primeira ideia foi de inserir uma nota de tradução para explicar o que são *biscuits*, já que a palavra, culturalmente falando, remete ao brasileiro uma massa para artesanato e também porque poderia ser confundida com biscoitos e são dois preparos diferentes, e seguir com o título “*Biscuits*, biscoitos, *cookies* e massas doces”. No entanto, após receber um *feedback* alertando para o uso de notas de tradução em títulos e com a sugestão adotada, decidi que seria uma opção melhor manter o título de “Biscoitos e outras iguarias”, pois, além de evitar a nota, também não diferiria muito em tamanho do título original, observação importante visto que o autor faz uso de *Cookies and Pastries* outras vezes nessa seção.

O segmento 88 é uma receita típica da Itália e que tem esse nome consolidado também em outros países; portanto, não seria muito interessante ter o nome modificado. Ao continuar a leitura da receita, vi que o autor também teve o cuidado de explicar, de maneira simples, ao público norte-americano, do que se tratava a receita. Portanto, mantive o nome original e fiz a tradução da explicação dada pelo autor no segmento 89.

Assim como o caso acima, o segmento 117 também é uma receita tradicional italiana, mas não houve explicação do autor sobre o que seria a receita, ele apenas deu outro nome pelo qual o item também é conhecido. Por isso, no segmento abaixo que contém um outro nome para a receita, inseri uma nota de tradução com uma breve explicação sobre ela.

Para decidir a tradução dos segmentos 202 e 329, encontrei o *site* da Carlo's Bake Shop Brasil e vi que tais receitas eram comercializadas aqui no Brasil. Pensando na fama das lojas da Carlo's e na quantidade de consumidores que podem ser público-alvo do livro, decidi manter esses nomes como no *site*, e também de outras receitas que também são comercializadas nessas lojas. No caso do segmento 329, optei por também inserir uma nota de tradução com uma breve explicação do nome. Para evitar criar mais notas e modificação do *layout* da página, decidi inserir um contexto para *sfogliatelle*, palavra que aparece a seguir, nessa mesma receita.

5.2 Ingredientes e marcas

Os ingredientes são parte essencial da receita. Eles trazem os produtos e quantidades necessários para executar um preparo. A lista deve ser clara e trazer informações precisas de quantidade. Buddy traz muitas indicações de marca e de ingredientes que considera essenciais para suas receitas. Muitos desses não são encontrados no Brasil, ou são de valor muito inacessível. Porém, levando em consideração o explicado na introdução do capítulo por Buddy, de que são ingredientes que trarão a verdadeira textura e sabor da receita, optei por manter todos os ingredientes que pude encontrar na *Amazon*, mesmo que o valor fosse um pouco mais alto, salvo um caso ou outro. A seguir, mostrarei algumas decisões que tomei com relação aos ingredientes.

Houve casos em que a marca indicada por Buddy pôde ser encontrada no Brasil. No exemplo a seguir, ele indica a marca de chocolate Callebaut. Por ter conseguido achá-la e por ser um exemplo particular de uso em sua confeitaria nos Estados Unidos, ou seja, não poderia alterar a marca pois traria uma informação falsa a respeito do que é utilizado lá, optei por mantê-la com a observação de uso nos Estados Unidos, visto que não consegui encontrar informações sobre qual

marca é utilizada nas lojas do Brasil. Em seguida, ele traz a marca Valhorna, também de chocolate, mas um mais caro e de melhor qualidade ainda. No entanto, não consegui achar essa marca disponível no Brasil, pela *Amazon* (os demais *sites* de venda apresentam um valor muito inacessível, considerando que o público-alvo do livro são fãs do programa e entusiastas da confeitaria em geral). Entretanto, logo em seguida, ele explica o principal critério de escolha do chocolate, deixando livre para o consumidor escolher qual marca utilizar, portanto, seguindo a sugestão da orientadora, mantive a segunda marca mencionada, ressaltando seu valor exorbitante.

Quadro 3 – Exemplo de marcas de chocolate

Seg.	Original	Tradução
60	At Carlo's Bake Shop we use Callebaut. (If you feel like splurging, Valrhona is also terrific.) Regardless of brand, choose a cocoa that has a 22 to 24 percent fat content.	Na Carlo's Bake Shop dos Estados Unidos usamos o Callebaut. Valrhona é ainda superior (e muito mais caro). Mas, independentemente da marca, escolha um cacau que tenha entre 22 e 24% de gordura.

Ainda em relação a marcas, Buddy faz a sugestão da marca Hobart de batedeiras. É uma marca que até pode ser encontrada no Brasil, mas são, em grande maioria, modelos industriais que precisam ser encomendados. Levando em conta o público brasileiro e o fato de que as receitas são feitas intencionalmente para reprodução caseira, não é justificável manter essa marca como referência. No entanto, pela possibilidade de haver problemas de patrocínio da marca, optei por mantê-la na primeira menção no texto, segmento 31, explicitando em nota de tradução que ela é uma referência nos Estados Unidos e que pode ser difícil de ser encontrada no Brasil. Tanto no segmento quanto na nota, trouxe especificações de uma batedeira que o leitor pode escolher. Já no segmento 335, onde é feita uma segunda menção à marca, optei por omitir a indicação e deixar somente os indicativos de como a batedeira deve ser para a realização da receita em questão.

Quadro 4 – Marca da batedeira

Seg.	Original	Tradução
31	Invest in a good, sturdy stand mixer such as those made by Hobart.	Invista em uma batedeira boa e resistente, com um motor potente o

		suficiente para bater massas mais firmes, como as feitas pela Hobart* [*N.T.: Marca de referência para batedeiras domésticas e industriais nos Estados Unidos. São de difícil acesso no Brasil, assim, se não conseguir obter desta marca, procure por um modelo com um motor forte, que consiga trabalhar com massas consistentes.].
335	If you decide to try these, you will need a number of things: a sturdy stand mixer, along the lines of a Hobart home model, because the dough becomes very thick when mixed and can break a lesser machine (seriously).	Se decidir fazer esta receita, você precisará de vários equipamentos: uma boa batedeira, com motor forte, pois a massa fica muito grossa quando batida e pode quebrar uma batedeira mais fraca (sério).

Uma grande dificuldade em relação aos ingredientes foi encontrar as diferentes farinhas citadas por Buddy. Ele faz uso das farinhas: *cake flour*, *pastry flour* e *all-purpose flour*. A diferença entre elas é o refinamento do trigo e a quantidade de proteína contida em cada tipo. No entanto, no Brasil, temos apenas as farinhas Tipo 1, Tipo 2 e Integral, sendo a Tipo 1 a mais comum e com maior refinamento encontrado. Para as receitas que pedem a *all-purpose flour*, optei pela farinha comum Tipo 2, visto que ambas são as mais comuns e utilizadas. Para as receitas que pedem a *pastry flour*, encontrei a farinha de trigo italiana tipo 00, vendida na *Amazon*, que possui um maior nível de refinamento e é indicada para receitas semelhantes às apresentadas por Buddy. Também indiquei o uso da farinha especial Tipo 1.

Já a *cake flour*, optei por explicar que ela seria ideal para bolos, mas que não está presente no mercado brasileiro ainda. Assim, indiquei que fosse substituída pela farinha italiana tipo 00, inseri uma nota de tradução aqui, por ordem de aparição no texto, explicando o que seria essa farinha, ou pela farinha especial tipo 1, que possui menor quantidade de proteína, visto que a quantidade de proteínas é inversamente relacionada à “fofura” do bolo. Pensando na edição e *layout* final do livro, achei interessante colocar o *link* do *site* com a farinha selecionada na página de *Sites*, que já é utilizada para fazer indicações por Buddy, levando a indicação do segmento seguinte (65) para este (64). Assim, o segmento 65 foi omitido da tradução, já que os anteriores trazem uma boa quantidade de informações sobre as

farinhas e ele fala somente sobre a dificuldade de encontrar *pastry flour* nos Estados Unidos.

Quadro 5 – Tradução de tipos de farinha

Seg.	Original	Tradução
53	CAKE FLOUR	A farinha <i>CAKE FLOUR</i> é ideal para o preparo de bolos, mas ainda não está disponível no Brasil. Substitua por farinha italiana tipo 00* ou uma farinha de trigo especial (tipo 1) de boa qualidade [*N.T.: Trata-se de uma farinha mais refinada que a farinha de trigo especial (tipo 1, no Brasil) que traz mais delicadeza e crocância para as massas. Pode ser facilmente encontrada na internet.]
64	PASTRY FLOUR	Nos Estados Unidos, além da farinha especial para bolos (<i>cake flour</i>) temos a farinha para massas doces (<i>pastry flour</i>), que é um pouco mais refinada que a farinha de trigo comum do Brasil (tipo 2), trazendo mais delicadeza e crocância para as quitandas. Substitua por uma farinha especial (tipo 1) ou até mesmo pela farinha 00 (ver Sites, página 239)
65	Pastry flour can be a little tough to find in the supermarket, but you can order it easily via the Internet (see Sources, page 239).	
98	2 1/4 cups all-purpose flour, plus more for flouring work surface	2 1/4 xícaras de farinha de trigo comum, e mais um pouco para polvilhar a superfície de trabalho

Outro ponto importante a ser observado na tradução da lista de ingredientes é a quantidade. Em geral, não houve muitas conversões, pois o autor optou por utilizar como medida principal a “xícara”, que difere muito pouco em tamanho da xícara brasileira (243 e 250ml, respectivamente). No entanto, houve partes da receita em que foram utilizadas como parâmetro as medidas *ounce*, *pound*, além de *stick* como medida para a manteiga. Na tabela a seguir, apresento minhas decisões de tradução e conversão. Nos casos de *pound* e *ounce*, fiz a conversão aproximada, visto que a medida principal permanece sendo a xícara. Já no caso de *stick*, optei por manter a

tradução como “tablete”, mas considerando o tamanho padrão do tablete de manteiga no Brasil (200 gramas) visto que difere do tamanho padrão do tablete americano (114 gramas).

Quadro 6 – Conversão de medidas (ounce, pound)

Seg.	Original	Tradução
123	1 ³ / ₄ cups (¹ / ₂ pound) roasted, peeled whole almonds	1 ³ / ₄ de xícara (aproximadamente 230g) de amêndoas inteiras torradas e sem pele
239	2 ¹ / ₂ cups tightly packed almond paste (1 pound, 9 ounces)	2 ¹ / ₂ xícaras de pasta de amêndoas bem apertada na xícara (aproximadamente 700g)
301	6 sticks (1 ¹ / ₂ pounds) unsalted butter, softened at room temperature	3 ¹ / ₂ tabletes de manteiga sem sal (aproximadamente 680g), em temperatura ambiente

5.3 Modo de preparo

O modo de preparo, último elemento obrigatório do tipo textual receita, indica, passo a passo, o que deve ser feito para o preparo em si do prato. Deve ser claro e coerente, para que o leitor consiga executar a receita e obter um resultado satisfatório.

Pensando nisso, algumas modificações precisaram ser feitas nas receitas traduzidas. O autor tem costume de criar frases muito longas, às vezes dando mais de uma ação a ser cumprida de uma só vez. As receitas escritas em português têm como característica verbos no imperativo, para que fique mais compreensível e o leitor não se perca na hora de executar os passos dados. Por isso, optei por separar algumas frases, principalmente as que continham dois ou mais verbos, de modo que ficasse mais claro para o leitor o que fazer, como mostra o segmento 132. Isso também foi realizado no segmento 106.

O segmento 115 precisou ser adaptado em relação ao uso de parênteses, assim como outros segmentos da tradução. O autor faz uso de muitos parênteses, contendo uma ou mais sentenças, algo que não é comum em português. Por isso, retirei os parênteses de grande parte dos segmentos, mantendo somente aqueles que apresentam uma explicação ao que está sendo dito fora deles.

Quadro 7 – Modificação de estrutura frasal

Seg.	Original	Tradução
132	2. Put the almonds on a baking sheet in a single layer and toast in the oven, shaking the pan periodically to prevent scorching, until lightly toasted and fragrant, approximately 15 minutes.	2. Coloque as amêndoas em uma assadeira, espalhadas em uma camada, e leve ao forno até que estejam torradas e douradas, aproximadamente 15 minutos. Sacuda a assadeira de vez em quando para evitar que queimem.
106	Paddle at medium-high speed until it comes together into a smooth ball of dough and pulls away from the sides of the bowl, 3 to 5 minutes, then scrape down the bowl and paddle with a rubber spatula.	Bata em velocidade média até obter uma massa lisa que solte das laterais da tigela, de 3 a 5 minutos. Desligue e raspe a vasilha e o batedor com uma espátula de silicone.
115	Continue to repeat until all the cookies have been baked and cooled, approximately 20 minutes after the last batch has come out of the oven. (If you have more than one baking tray, you can alternate, always having one tray ready to go.).	Repita até que todos os biscoitos estejam assados e frios, aproximadamente 20 minutos após tirar a última leva do forno. Se você tiver mais de uma assadeira, pode alterná-las, sempre deixando uma pronta para ir ao forno.

Outra menção comum nas instruções do modo de preparo foi a velocidade da batedeira. O autor pede, às vezes, que a batedeira fique entre duas velocidades: baixa-média, por exemplo. Esse tipo de indicação não é comum entre o público brasileiro. Não encontrei ocorrência de nenhuma expressão como essa nas fontes de pesquisa ou mesmo em buscas pela internet. Por isso, decidi manter a velocidade mais baixa indicada, representado no quadro abaixo, para que uma velocidade alta não prejudicasse a receita e para que o leitor tivesse mais facilidade para seguir a instrução.

Quadro 8 – Instrução de velocidades na batedeira

Seg.	Original	Tradução
106	Paddle at medium-high speed until it comes together into a smooth ball of dough and pulls away from the sides of the bowl, 3 to 5 minutes, then scrape down the bowl and	Bata em velocidade média até obter uma massa lisa que solte das laterais da tigela, de 3 a 5 minutos. Desligue e raspe a vasilha e o batedor com uma espátula de silicone.

	paddle with a rubber spatula.	
136	Paddle at low-medium speed until the mixture comes together, approximately 30 seconds.	Bata em velocidade baixa até que os ingredientes formem uma bola, aproximadamente 30 segundos.

O modo de preparo também exige que maior atenção seja dada à conversão das medidas de tamanho e temperaturas. Como o público-alvo do original é o norte-americano, as medidas e temperaturas seguem o sistema adotado no país: *inch* e *farenheit*.

A temperatura não pode ser simplesmente convertida, pois, com frequência, resulta em um número quebrado, que não é encontrado em nossos fornos. Portanto, além da conversão, também foi necessário identificar os valores arredondados passíveis de ter no forno brasileiro. No caso das temperaturas em termômetro, os valores também foram arredondados, apenas para facilitar a identificação do leitor, visto que atualmente grande parte dos termômetros são digitais.

Quadro 9 – Conversão de temperatura

Seg.	Original	Tradução
284	1. Position a rack in the center of the oven and preheat the oven to 375°F.	1. Posicione a grade do forno no centro e prequeça a 190°C.
460	Heat the lard to a temperature of 350°F to 375°F.	Aqueça a banha até atingir uma temperatura entre 175°C e 190°C.

O livro é recheado de medidas, tanto para as massas quanto para as fôrmas, superfícies (como mostra o segmento 336), cortadores, espessuras, entre outras. É necessário que uma conversão aproximada seja feita, pois, como no caso das temperaturas, a grande maioria resulta em números quebrados. As medidas são necessárias para que o leitor entenda e saiba o tamanho das coisas que vai precisar e o tamanho de massa que irá fazer, especialmente em casos como o da receita de *Lobster Tails*, apresentado no segmento 357.

Além disso, o tradutor também deve ficar muito atento à conversão de medidas das assadeiras, fôrmas e travessas, pois o leitor precisa encontrar fôrmas do tamanho mencionado no mercado brasileiro. Como nos demais casos, os padrões de tamanhos de fôrmas dos Estados Unidos diferem daqueles encontrados

no Brasil. Portanto, a conversão deve ser feita e também deve ser realizada uma busca por fôrmas no Brasil que tenham o tamanho mais aproximado do valor resultado na conversão, como mostram os segmentos 539 e 560.

Quadro 10 – Conversão de medidas

Seg.	Original	Tradução
336	You will also need a pasta machine or roller, and a long, wide wood or marble work surface, at least 6 feet by 4 feet.	Também vai precisar de uma máquina de macarrão ou rolo de massa e uma ampla superfície de madeira ou mármore, que tenha pelo menos 2 x 1,2 metros.
357	You should have a roll about 2 inches in diameter and about 4 feet long.	Você deve obter um rolo de cerca de 5cm de espessura e 1,20 metro de comprimento.
539	4. One by one, dip the ladyfingers in the espresso syrup and arrange a layer in the bottom of a 12 inch-x 8-inch pan.	4. Um por um, mergulhe os biscoitos na calda de café e faça uma camada com eles em uma travessa de 30cm x 20cm.
560	You will need a 10-inch fluted tart from with a removable bottom.	Você vai precisar de uma fôrma redonda canelada de 25cm de diâmetro com fundo removível.

Por último, há dois casos em que houve erro no original. O segmento 176 traz “almonds” que não foram citadas durante toda a receita. O autor estava utilizando a palavra genérica “nut”, o que permite o leitor escolher qualquer oleaginosa que prefira. Assim, não há possibilidade de trocar “oleaginosa” para “amêndoas” no meio do modo de preparo, portanto, a palavra foi mantida em conformidade com o restante da receita.

O outro caso, ocorreu no segmento 290. Como pode ser observado no segmento 272, o autor indica a utilização de cortador de biscoito retangular. Porém, ao chegar no modo de preparo em que o cortador deveria ser mencionado, no segmento 290, o autor não o faz. Para este caso, optei por trazer o cortador mencionado, manter a opção da faca e retirar a opção do cortador de pizza, visto que não é tão comum de se ter em casas brasileiras.

Quadro 11 – Erro no original

Seg.	Original	Tradução
-------------	-----------------	-----------------

176	Lower the motor to low speed and add the almonds and chocolate chips.	Diminua a velocidade e adicione as oleaginosas inteiras e as gotas chocolate.
272	This recipe calls for cutting rectangle-shaped biscuits, but you may use different cutters to make circles or other shapes.	Esta receita necessita de um cortador de biscoito retangular, mas você pode utilizar outros cortadores para fazer outros formatos.
290	Using a sturdy knife or pizza cutter, cut the dough into 12 rectangles.	Com um cortador de biscoito retangular ou uma faca afiada, corte a massa em 12 retângulos.

Essas foram algumas das dificuldades enfrentadas ao longo da tradução e decisões que tomei em busca de um texto mais natural na língua de chegada. Os materiais de pesquisa, como os dicionários e o corpus, tiveram grande impacto na qualidade da tradução final.

6. Conclusão

No decorrer deste trabalho, falou-se do aumento e da diversificação de programas de culinária da televisão, além de seu público, cada vez mais amplo. Foi citada brevemente a história de Buddy Valastro e o programa estrelado por ele, *Cake Boss*. Também constatou-se que esse grande aumento do segmento de programas e conteúdos de culinária, não só no Brasil, mas no mundo todo, trouxe uma necessidade urgente de ultrapassar a barreira linguística, por meio da tradução.

No caso da culinária, a tradução requerida é a especializada. Adentrando o ramo, foi notável a escassez de materiais de boa qualidade voltados para o tradutor técnico. Há falta de dicionários especializados e glossários que sigam um rigor metodológico e os programas de tradução automática também não possuem um desempenho satisfatório. Isso ocorre porque a tradução técnica por muito tempo não fez parte do centro de discussões teóricas, pois era considerada mais fácil em relação a tradução literária. Somente na segunda metade do século XX, ela passou a ser tratada com mais seriedade, surgindo mais reflexões sobre ela. No entanto, ainda hoje constata-se a discrepância em quantidade de trabalhos teóricos de tradução técnica e de tradução literária.

Em seguida, o tipo textual receita foi apresentado, com informações acerca de sua estrutura, objetivo, pontos que o tradutor deste tipo específico deve estar sempre atento, tais como qual tipo de linguagem usar com qual tipo de público-alvo. Também foi destacada a importância da terminologia para a área da tradução técnica e suas implicações em um trabalho de tradução, além do fator cultural que está intimamente ligado à estrutura, à terminologia e à tradução do texto. Outro ponto discutido sobre o texto especializado foi a padronização da língua, que também foi constatada no texto de partida selecionado para tradução.

A Linguística de Corpus foi apresentada como uma poderosa ferramenta alternativa para o tradutor. É uma área de estudos que trabalha textos especializados que circulam entre especialistas de cada ramo, lançando um novo olhar sobre a língua. Com a compilação de textos eletrônicos realizada na Linguística de Corpus, o tradutor dispõe de uma grande quantidade de termos e padrões linguísticos da linguagem especializada. Isso permite uma escolha mais precisa de termos, por parte do tradutor, com base nos contextos de ocorrência e na

frequência de uso, além de auxiliar na criação de dicionários e glossários especializados voltados às necessidades específicas do tradutor.

Durante o processo tradutório procurei um equilíbrio entre o técnico e o que soaria mais natural para o público brasileiro, além de me atentar às nuances da cultura italiana herdada e praticada por Buddy na cultura estadunidense, já notória no próprio título do livro, tentando trazer os mesmos referenciais, explicitados, ao leitor brasileiro. Outras situações diversas, agregaram ao nível de dificuldade da tradução, as quais foram detalhadas no relatório de tradução.

Assim, espero que as contribuições teóricas deste trabalho, o relatório de tradução e o pequeno glossário amostral agreguem uma contribuição à literatura a respeito da tradução técnica, em específico da culinária, e que reforcem a importância de reflexões teóricas sobre esse tipo de tradução, além de incentivar a criação de materiais confiáveis voltados para o tradutor.

Referências

- ALAOUI, Ahmed. Knowledge Transfer and the Translation of Technical Texts. **World Academy of Science, Engineering and Technology International Journal of Humanities and Social Sciences**, v. 9, n. 10, 2015. Disponível em: <https://www.academia.edu/download/83978536/pdf.pdf>. Acesso em: 9 set. 2024.
- ANTHONY, L. **AntConc** (Version 4.2.4) [Computer Software]. Tokyo, Japan: Waseda University, 2023. Disponível em: <https://www.laurenceanthony.net/software/antconc/>.
- ANTUNES, Heloísa de Lima. **Cancer Nutrition and Recipes for Dummies**: Tradução de um livro de receitas voltado para pacientes oncológicos. Trabalho de Conclusão de Curso – Instituto de Letras, Departamento de Letras Estrangeiras e Tradução, Universidade de Brasília. Brasília, 2019. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/29466>. Acesso em: 13 ago. 2024
- AZENHA JR, J. **Tradução técnica e condicionantes culturais**: Primeiros passos para um estudo integrado. São Paulo: Humanitas FFLCH/USP, 1999.
- BERBER SARDINHA, Tony. Linguística de Corpus: histórico e problemática. **D.E.L.T.A.**, v. 6, n. 2, 2000, p.323-367. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/6182028/mod_resource/content/1/Leitura%204%20-%20Sardinha.pdf. Acesso em: 20 ago. 2024.
- BUENO, Chris. **Febre culinária**. Disponível em: <https://web.archive.org/web/20180721140337/http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v68n1/v68n1a20.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2024.
- CAMPANELLA, Bruno. **A TV no Brasil**: seis décadas e muitas histórias. 2011. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/matriz/article/view/38303/41137>. Acesso em: 9 ago. 2024.
- CARLO'S Bake Shop. **Conheça nossa história**. Disponível em: <https://carlosbakery.com.br/historia/>. Acesso em: 10 jul. 2024.
- CARNEIRO, Raphael Marco Oliveira. Retrospectiva. Domínios de lingu@gem. **Revista Eletrônica de Linguística**, v. 5, n. 2, 2011. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/dominiosdelinguagem/article/download/13706/8164/53806>. Acesso em: 12 ago. 2024.
- CAVACO-CRUZ, Luís. **Manual Prático e Fundamental de Tradução Técnica**. Missouri, EUA: Arkonte, 2012. *E-book*.
- COSTA, Raiza. **Confeitaria Escalafobética**: sobremesas explicadas tim-tim por tim-tim. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.
- DIAS, Cláudia Augusto. **Terminologia**: conceitos e aplicações. 27 jul. 2000. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ci/a/yJhxDcM3VxH9DnwCfvzsCJP/#>. Acesso em: 16 ago. 2024.

KRIEGGER, Maria das Graças; SANTIAGO, Márcio Sales. Estudos de terminologia para a tradução técnica. **Revista de Letras**, v. 2, n.33, jul./dez; 2014. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/15954/1/2014_art_mgkriegggermssantiago.pdf. Acesso em: 16 ago. 2024.

LAMOUNIER, Pamela Rodrigues. **Proposta de um guia para a tradução de receitas culinárias no par linguístico inglês-português**. Monografia – Instituto de Letras e Linguística, Universidade Federal de Uberlândia. Minas Gerais, 2023. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/37005>. Acesso em: 8 set. 2024.

MAIA, Juliana Rolim Nobre. **Nerdy Nummies**: tradução técnica de um livro de confeitaria para nerds. Trabalho de Conclusão de Curso – Instituto de Letras, Departamento de Letras Estrangeiras e Tradução, Universidade de Brasília. Brasília, 2017. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/18741>. Acesso em: 2 jul. 2024.

MARTINS JUNIOR, Winston Carlos; SAVEDRA, Mônica. A tradução especializada e a tradução jurídica. *In*: IX Seminário dos Alunos dos Programas de Pós-Graduação do Instituto de Letras da UFF – Estudos da Linguagem, 1, 2018, Rio de Janeiro. **Anais [...]**. Rio de Janeiro: UFF, 2018.

NERY, Carmen. Em 2022, streaming estava presente em 43,4% dos domicílios com TV. **Agência IBGE**, PNAD Contínua, nov. 2023. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/38306-em-2022-streaming-estava-presente-em-43-4-dos-domicilios-com-tv>. Acesso em: 24 set. 2024.

OLOHAN, Maeve. **Scientific and Technical Translation**. New York: Routledge, 2015.

ORLANDINI, Romulo Augusto. Mercado de tradução técnica vive momento de alta. **Revista eletrônica de jornalismo científico**. 2012. Disponível em: https://www.academia.edu/download/32376598/REVISTA_ELETRONICA_DE_JORNALISMO_CIENTIFICO.pdf. Acesso em: 13 ago. 2024.

PEREIRA, Luadne Fernandes. **Tradução culinária**: uma ponte de diálogo entre duas culturas. Trabalho de Conclusão de Curso – Instituto de Letras, Departamento de Letras Estrangeiras e Tradução, Universidade de Brasília. Brasília, 2015. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/11615>. Acesso em: 8 set. 2024.

REBECHI, Rozane. **A tradução de receitas culinárias brasileiras**: uma questão unicamente terminológica? 2015. Disponível em: https://seer.ufrgs.br/riterm/article/download/13_2015_08/pdf_17. Acesso em: 16 ago. 2024.

SAIBA diferenciar os tipos de farinha de trigo e como usá-las corretamente. **Globo rural**, ago. 2023. Disponível em: <https://globorural.globo.com/agricultura/trigo/noticia/2023/08/saiba-diferenciar-os-tipos-de-farinha-de-trigo-e-como-usa-los-corretamente.ghtml>. Acesso em: 10 jul. 2024.

SCABIN, Nara Lya Cabral. **Entre a cozinha como gastronomia e a cozinha como culinária**: representações sociais em programas televisivos. Disponível em: <https://periodicos.puc-campinas.edu.br/pos-limi-ar/article/view/6849>. Acesso em: 13 ago. 2024.

TAGNIN, Stella; TEIXEIRA, Elisa Duarte. Linguística de corpus e tradução técnica – Relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária. **TradTerm**, 2004, p. 313-358. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/tradterm/article/view/47184/50919>. Acesso em: 6 jul. 2024

TEIXEIRA, Elisa Duarte. **A Linguística de Corpus a serviço do tradutor**: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual. Tese (Doutorado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2008. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-16022009-141747/publico/TESE_ELISA_DUARTE_TEIXEIRA.pdf. Acesso em: 2 jul. 2024.

VALASTRO, Buddy. **Stories and recipes from mia famiglia**. New York: Atria Paperback, 2020.

WILLMERSDORF, Pedro. A febre dos programas culinários na TV explicada por quem entende do assunto. **O Globo**, Cultura, 2 maio 2021. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/cultura/a-febre-dos-programas-culinarios-na-tv-explicada-por-quem-entende-do-assunto-24997325>. Acesso em: 9 set. 2024.

Sites de pesquisa

<https://dictionary.cambridge.org/pt/dicionario/ingles-portugues/>

<https://www.ufrgs.br/dicionariogastronomico/pt-br-para-ing/>

<https://www.braziliansugar.com.br/en/icumsa-600-1200#>

<https://cometgloss.webhostusp.sti.usp.br/#letter-A>

<https://www.metric-conversions.org/pt/comprimento/polegadas-em-centimetros.htm>

https://www.amazon.com.br/ref=nav_logo

<https://www.landolakes.com/kitchen-reference/measurements-abbreviations/#:~:text=Butter%20Conversion%20Calculator&text=One%20full%20stick%20of%20butter,be%20used%20interchangeably%20in%20recipes.>

<https://www.rapidtables.com/convert/weight/ounce-to-gram.html>

<https://www.metric-conversions.org/pt-br/temperatura/fahrenheit-em-celsius.htm>

<https://www.academia.org.br/nossa-lingua/busca-no-vocabulario>

Anexo I

Figura 8 – Capa e quarta capa do livro *Cake Boss*

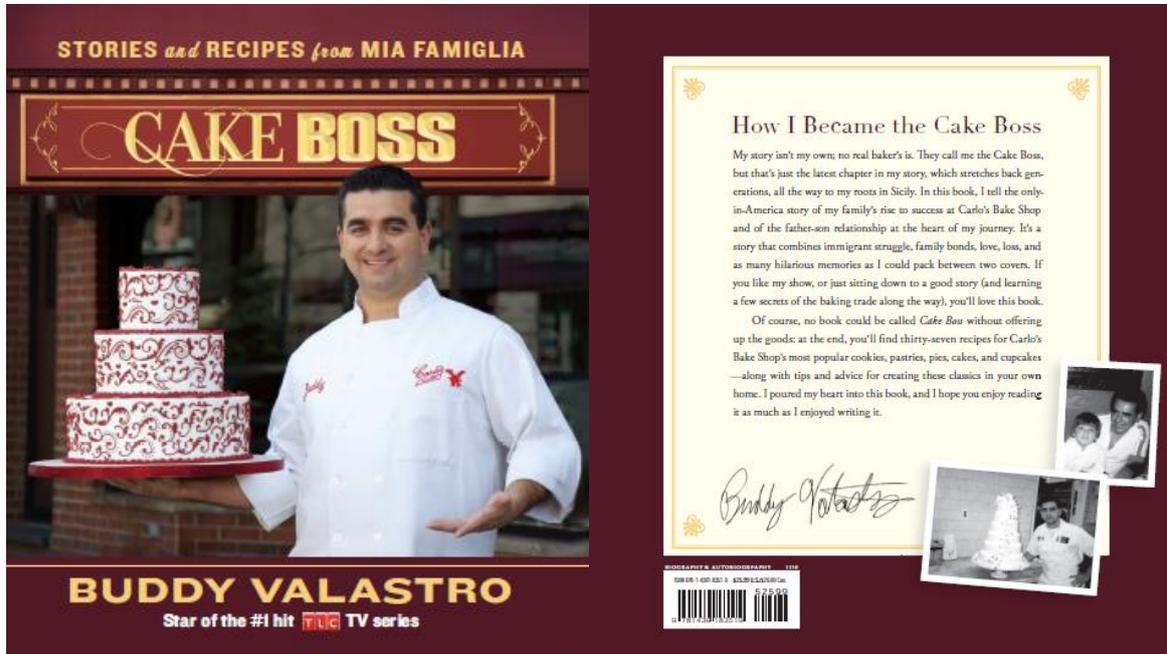


Figura 9 – Sumário do livro *Cake Boss*



Contents

Introduction	3
1: Coming to America	9
2: The Prince of Pastry	21
3: Education of a Cake Boss	41
4: Calling Saint Anthony	69
5: Big Shoes	77
6: Making My Mark	89
7: Polishing the Diamond	101
8: Brides and Grooms and Sweet Little Things	117
9: Ready for Our Close-up	135
10: Recipes from <i>Mia Famiglia</i>	153
Sources	239
Acknowledgments	241
Index	245

Figura 10 – Exemplo de receita da seção *Biscuits, cookies e massas*

Cream Puff Dough

In addition to making cream puffs, this dough is one of the great secrets of sfogliatelle (page 175).

MAKES ENOUGH FOR 24 CREAM PUFFS

*1 cup water
6 tablespoons unsalted butter
¼ teaspoon fine sea salt
1 cup all-purpose flour
4 extra-large eggs*

1. Put the water, butter, and salt in a heavy saucepan and bring to a boil over high heat. Add the flour and stir with a wooden spoon until the ingredients come together into a smooth, uniform dough, approximately 2 minutes.
2. Transfer the mixture to the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment. (If you don't have a stand mixer you can use a hand mixer fitted with the blending attachments.) Start paddling on low speed, then add the eggs, one at a time, until thoroughly absorbed, mixing for 1 minute between each egg, and stopping the motor periodically to scrape down the sides and bottom of the bowl with a rubber spatula. Finish with the final egg and mix for an additional 2 minutes.
3. Use the dough immediately. It does not refrigerate well.

Crostata

As Lisa and I fell in love, I realized that she loved something else as well: Nutella, the chocolate-hazelnut spread. I devised this adaptation of a crostata, one of the traditional desserts we used to offer in our original location on Adams Street, for her, filling it with Nutella.

You can also blind bake the Pasta Frolla and fill it with jams such as apricot or raspberry. If you do that, use only all-purpose flour in the dough.

You will need a 10-inch fluted tart pan with a removable bottom.

MAKES ONE 10-INCH PIE

Pasta Frolla (page 197), made by replacing the pistachio flour with hazelnut flour, or with only all-purpose flour

All-purpose flour, for flouring a work surface

One 2½-ounce jar Nutella

Few tablespoons of coarse crystal or rock sugar, for dusting the top of the crostata

1. Position a rack in the center of the oven and preheat the oven to 350°F.
2. If the *Pasta Frolla* has been refrigerated, remove it from the refrigerator. Lightly flour a work surface. Set aside about one-quarter of the dough for lattice, and roll out the remaining dough in a circle, about ½ inch thick and 16 inches in diameter. (See Note, page 193.)
3. Roll the dough up onto the rolling pin (see How To, page 196), and transfer to a 10-inch fluted tart pan with a removable bottom, unspooling it over the top. Tap the pan on the counter and the dough will fall into place. Put your hands at the 2 o'clock and 10 o'clock positions on

the side of the pan, and rotate from just under the lip to cause the excess dough to fall away; add it to the dough you set aside for lattice.

4. Fill the shell with Nutella, using a rubber spatula to spread it evenly.
5. Roll the remaining dough out into a rectangle 12 inches x 8 inches, and ¼ inch thick. Cut into six ¼-inch-wide strips using a pizza cutter or sharp knife. Make a lattice pattern on the pie starting in the center. Put the next strip midway between the center and one outer edge, and repeat on the other side. Turn the pie about one-third around and lay the remaining 3 strips at even intervals at a slight angle.
6. Put water in a spray bottle and spray it lightly over the top of the *crostata*. Sprinkle the sugar over the top; the water will help it to adhere.
7. Bake the *crostata* in the oven until the lattice strips are golden brown and the Nutella has risen slightly and feels dense to the touch in the center, 25 to 30 minutes.
8. Remove the pan from the oven and let cool for 1 to 2 hours. Slice into pieces and serve, or keep in an airtight container at room temperature for up to 4 days.

Note: You can also use this recipe to make 12 small *crostata* (2 inches in diameter). If doing this, skip the lattice and bake for 15 to 20 minutes.

Apêndice II

Glossário amostral

Termo	Contexto em inglês	Tra	Contexto em português
Batch(es)	<i>I strongly suggest that you bake only on your oven's central rack, even if that means baking in batches.</i>	fornada	Sugiro fortemente que você apenas asse na grade central do seu forno, mesmo que precise fazer várias fornadas.
springform pan	<i>I know that Springform pans are popular, but I don't care for them because they're harder to clean and unnecessary.</i>	fôrma de fundo removível	Sei que as fôrmas de fundo removível são populares, mas não curto muito elas porque são mais difíceis de limpar e desnecessárias.
cake-icing spatula	<i>A cake-icing spatula is the ideal tool for spreading fillings and frostings</i>	Espátula de confeitiro	Uma espátula de confeitiro, é a ferramenta ideal para espalhar recheios e coberturas
cornstarch	<i>1 1/2 teaspoons cornstarch</i>	amido de milho	1 1/2 colheres de chá de amido de milho
pumpkin puree	<i>1 can (15 ounces) pumpkin puree (I like Libby's Pure Pumpkin)</i>	purê de abóbora moranga	420g de purê de abóbora moranga
allspice	<i>1/4 teaspoon ground allspice</i>	Pimenta-da-jamaica	1/4 colher de chá de pimenta-da-jamaica em pó
plastic wrap	<i>2. Transfer the dough to a piece of plastic wrap and refrigerate for 30 to 60 minutes.</i>	papel filme	2. Embrulhe a massa em papel filme e deixe na geladeira de 30 a 60 minutos.
sturdy knife	<i>Using a sturdy knife or pizza cutter, cut the dough into 12 rectangles.</i>	faca afiada	Com uma faca afiada ou um cortador de pizza, corte a massa em 12 retângulos.
vegetable oil	<i>A number of these recipes use vegetable oil.</i>	óleo vegetal	Uma boa quantidade destas receitas usa óleo vegetal.
baked goods	<i>Cocoa is what gives chocolate cakes and</i>	massas assadas	O cacau em pó é o que dá aos bolos de chocolate e a

	<i>other baked goods their chocolate flavor.</i>		outras massas assadas seu sabor de chocolate.
blind bake	<i>You can also blind bake the Pasta Frolla and fill it with jams such as apricot or raspberry.</i>	assar sem recheio	Você também tem a opção de assar a massa sem recheio e depois colocar uma compota, como de damasco ou framboesa.
fluted tart	<i>You will need a 10-inch fluted tart form with a removable bottom.</i>	fôrma redonda canelada	Você vai precisar de uma fôrma redonda canelada de 25cm com fundo removível.
rubber spatula	<i>4. Fill the shell with Nutella, using a rubber spatula to spread it evenly.</i>	espátula de silicone	4. Recheie com Nutella, usando uma espátula de silicone para espalhar uniformemente.
lattice pattern	<i>Make a lattice pattern on the pie starting in the center.</i>	trançado padrão	Faça o trançado padrão de torta americana a partir do centro.
double boiler	<i>7. Meanwhile, melt the chocolate in a double boiler set over medium-high heat.</i>	banho-maria	7. Enquanto isso, derreta o chocolate em banho-maria em fogo médio.
light-brown sugar	<i>1 cup light-brown sugar</i>	açúcar mascavo claro	1 xícara de açúcar mascavo claro